Tiere furlane

terra friulana

RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO
Ottobre 2011
Anno 3 Numero 3
issn 2036-8283

10

Si fa buio a Malga Crostis, agosto 1970. Diapositiva in bianco e nero di Gualtiero Simonetti.

Plui salams e mancul stradis

Un mio simpatico nemico politico mi accusa di "andare sempre per sagre". È vero, sono un assiduo frequentatore delle feste paesane: ciò mi consente di sentire gli umori della gente ma, soprattutto, di capire qual è lo "stato dell'arte" di tanti prodotti locali. È deprimente vedere come in un certo paese si faccia la sagra della salsiccia quando si sa benissimo che l'ultima salsiccia ivi prodotta risale al 1955, l'anno in cui il *purcitâr* Eusebio Colautti, vero mastro salsicciaio, andò a fare il muratore in Svizzera. Nè in quella pur amena località vi è più rumore o sentore di maiali. Qualcuno mi dice che chi ha tentato di allevarne in tempi recenti, anche su piccolissima scala e in modo ecologico, si è scontrato con tecnici e funzionari e amministratori e sedicenti igienisti: una battaglia persa in partenza.
Talvolta va meglio e la sagra riesce a richiamare tanto popolo attorno a prodotti, un tempo della cucina povera, ora divenuti rare leccornie. Merito dell'intelligenza dei promotori, ma soprattutto di quei produttori che, spesso con ammirevole testardaggine, continuano una tradizione di secoli.
La settimana scorsa ero alla festa del *maiarut* a Surisins di Sotto, dove pare che il *maiarut* sia più genuino di quello di Surisins di Sopra. Dopo qualche bicchiere di vino intavolai il discorso con un agricoltore del loco, anche per saperne di più su questo *maiarut* che, si dice, si vocifera, Surisins è piccolo e la gente mormora, venga ormai quasi tutto dalla Cina. L'agricoltore, facciamo uno e ottantanove per 120 chili, mi raccontò immantinente la sua odissea per produrre il *maiarut,* dove dovette frangersi e quasi soccombere sotto i marosi dell'ASL.
Qui da secoli – mi diceva – si mangia il *maiarut*, e mai uno che avesse mal di pancia. Mo' devi compilare una catasta di carte e mai che siano contenti, c'è sempre qualcosa che manca, c'è sempre qualcosa che non va, c'è sempre un verbale in agguato; sono stato in Austria e in Francia a visitare aziende che fanno prodotti simili: là ci sono stretti controlli veterinari, ma quando il prodotto è sano nelle materie prime e arriva sano al mercato, nessuno ti rompe.
Intanto ci avviciniamo alla stalla del mio interlocutore: ne esce quel profumo, ora più prezioso di uno *Chanel*, che sa di paglia di frumento, di latte, di *buiace* fatta con l'erba medica...
– Faccio il *maiarut* per passione – mi dice il *contadin di Surisins* – perché me lo ha insegnato mio padre. Per il resto coltivo foraggere per la stalla, asparagi, meli e viti –.
Immagino che si alzi ad ore antelucane, e con lui tutta la famiglia. Devono avere una capacità lavorativa sovrumana per stare dietro a tutte quelle cose.
– Andiamo a vedere i terreni – dico.
Vedere della terra regolarmente letamata è ormai evento talmente raro che potrebbe diventare un richiamo turistico.
Qui il contadino di Surisins mi fa una faccia affranta.
– Terreni? Quali terreni? Ormai è roba da WWF, facciamoli diventare patrimonio dell'umanità, chiamiamo quelli dell'Unesco –.
Mi sto chiedendo se la miscela (chiamatela pure uvaggio) di Verduzzo, Picolit, Pinot bianco, Ribolla e Tocai che questo robusto figlio del Friuli produce non sia stata esiziale per la buona funzionalità delle sue cellule cerebrali.
– Terreni? – continua il mio interlocutore – ma certo, fin che durano. Tra strade, superstrade, urbanizzazioni d'ogni sorta, svincoli, rotonde, sovrapassi, sottopassi, bretelle, circonvallazioni, zone industriali, zone artigianali, capannoni vuoti, capannoni in costruzione, capannoni in progetto, espansioni edilizie con una natalità mai stata così bassa,

Un biel viodi... una vista che apre il cuore!

città che crescono con abitanti che diminuiscono, la terra è destinata a sparire. Venga, le faccio vedere gli ultimi lombrichi... –.
Così, tra la circonvallazione di Surisins, manco fosse Los Angeles, un alto viadotto e mezza dozzina di capannoni vuoti circondati da terreni *pustots* divenuti discarica per inerti, troviamo due ettari quasi equamente suddivisi tra asparagi, erba medica e mais. La terra è morbida, scura, quasi burrosa, deve essere molto fertile.

– Già, molto fertile – dice il mio interlocutore – come tutta la terra che era qui e che è scomparsa. Per sempre –.
È un grido di dolore. Costruire un metro quadrato di terreno fertile è costato sangue e sudore, per centinaia di anni, a migliaia di persone. Un colpo di ruspa ed è tutto finito.
– Abbiamo sposato il modello veneto – continua il *contadin di Surisins*, imprecando contro la Regione, la burocrazia della Regione, i politici della Regione e, non ultimi, gli Uffici tecnici comunali – mica quello carinziano o quello sloveno. I capannoni sono vuoti, ma continuano a costruirne. Come se avessero continuato a costruire stalle man mano che queste chiudevano. Che senso ha? Eppure se io voglio fare uno scalino, o, dio non voglia, aprire una finestra, ho addosso uno stormo di angeli vendicatori, travestiti da tecnici e da burocrati, che non mi fanno dormire malgrado le fatiche della giornata.
Perché non posso fare una piccola porcilaia per una ventina di maiali che daranno ottimi salami, mentre un figuro nascosto in un ufficio di Udine può distruggere 20 ettari in una giornata?
A un assessore non resta che andarsene con la coda tra le gambe dopo le rassicurazioni e gli incoraggiamenti di rito. A sua scusante potrà dire che non tutto il Friuli è come Surisins di Sotto e che, in questa democrazia, il suo potere è giustamente limitato.
Al lettore ci tiene, però, a far sapere che disapprova le sagre che hanno come richiamo un prodotto che da anni non si fa più in loco, ma ciò è abbastanza secondario: è più importante far sapere che si batterà nelle sedi istituzionali a favore della terra friulana, la *Tiere furlane*, vieppiù minacciata, in modo irreversibile, da asfalto e cemento. I capannoni vuoti non fanno puzza, ma rovinano il turismo. È inutile che si dica “venite a vedere che bel castello” quando per arrivarci si deve passare tra due ali di capannoni vuoti, una discarica a cielo aperto, si spera per inerti, e ruspe che si muovono dove potrebbero esserci vacche al pascolo.
Credo che mi attirerò parecchie antipatie, ma lo devo a quel *contadin* di Surisins che lavora *di un scûr a chel altri*, e anche qualcosa di più.
Quanto all’andar per sagre posso rassicurare i miei critici: continuerò a farlo. Anche se, in verità, quando ne hai fatte un paio per settimana avresti già raggiunto un buon livello di saturazione psicologica. Il tasso di colesterolo ematico non sembra risentirne: un altro punto a favore dei prodotti nostrani.
Il *maiarut*? Cerchereste invano questo nome sul Nuovo Pirona, è un nome di fantasia, così come *Surisins*. Il lettore li può sostituire con nomi reali.

L’assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali
Claudio Violino

Tiere furlane *terra friulana*

Tiere furlane
Rivista di Cultura del territorio
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali,
agroalimentari e forestali

Ottobre 2011 - anno 3 - numero 3
tiere.furlane@regione.fvg.it

Direttore responsabile:
Christian Romanini
(christian.romanini@regione.fvg.it)

Comitato di Redazione:
Gabriella Bucco, Mauro Pascolini,
Christian Romanini, Angelo Vianello,
Pietro Zandigiacomo

Coordinamento editoriale:
Enos Costantini

Hanno collaborato a questo numero:
- Delia Baselli
- Giacomo Bortuzzo
- Gabriella Bucco
(gabucco@fastwebnet.it)
- Clara Carboncich
(interattiva@interattiva.it)
- Sandri Carrozzo
(sandri.carrozzo@gmail.com)
- Gianni Colledani
(giannicolledani@gmail.com)
- Enos Costantini
(enos.costantini@gmail.com)
- Renzo Francesconi
(renzo.francesconi@regione.fvg.it)
- Lucio Guglielmin
- Maria Cristina Pugnetti
(maccris@libero.it)
- Christian Romanini
(christian.romanini@regione.fvg.it)
- Maria Santoro
(maria.santoro@craf-fvg.it)
- Angela Someda De Marco
(zootecnia@isspilimbergo.it)
- Pieri Stefanutti
(pistal@libero.it)
- Danila Venuto
(dvenuto@scuolamosaicistifriuli.it)
- Claudio Violino
(claudio.violino@regione.fvg.it)

Referenze fotografiche:
Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.
Archivio Giovanni Fantini: secondo risvolto di copertina.
Alessio Ansaloni, Simone Cristante, Vincenzo Salvador pagg. 55, 56sx, 58.
Enos Costantini pagg. 2, 3, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 44, 45, 56dx, 61, 63, 66, 67.
Stefano De Toni pagg. 77, 78, 79, 80.
Riccardo Viola (Foto Viola - Mortegliano) pagg. 6, 8, 9, 10, 11, 13, 14.

Ricerche iconografiche:
Enos Costantini; Gabriella Bucco;
Biblioteca Società filologica friulana.

Si ringrazia per la collaborazione:
Il Presidente della Fondazione CRUP dott. Lionello D'Agostini; il Direttore Arnaldo Becci e Ornella Tortul della Società per la Conservazione della Basilica di Aquileia.

Stampa:
LithoStampa, Pasian di Prato (Udine)

INDICE

Christian ROMANINI

Il valore di Aquileia è oggi, nella consapevolezza di un'identità

Intervista con Gabriele Pelizzari, autore del libro "Il *Pastore* ad Aquileia", una nuova lettura del pavimento musivo dell'aula sud della Basilica Madre del Friuli

Come nasce l'idea del libro?
Durante una lezione del corso di Storia del Cristianesimo antico dedicato al *Pastore* di Erma – era il 2000 ed ero ancora matricola –, il prof. Cacitti ci propose una diapositiva dell'area occupata dal pannello del Gallo e della Tartaruga nell'aula sud. Avendo accolto una mia osservazione relativa alla partizione geometrica di quella zona, il professore mi chiese di predisporre una nota di poche righe che avrebbe ripreso nella recensione de "Le porte della salvezza", un libro di Renato Iacumin: gli consegnai uno scritto di 5 pagine. Mi invitò allora a preparare un breve articolo durante la pausa estiva. Fu proprio in quell'estate che, approfondendo lo studio, isolai quella che definisco "triangolazione retta", ovvero la costruzione di un triangolo rettangolo puntato sul baricentro delle principali figure del manto musivo. Chiamai entusiasta il professore, comunicandogli tra l'altro che le pagine da me redatte erano circa un centinaio: ricordo ancora lo sconcerto nella voce di Remo Cacitti; in ogni modo, da quelle 100 pagine nacque il percorso che mi ha portato alla pubblicazione del libro.

Pavoncelle, Aula teodoriana nord, Basilica di Aquileia.

Perché una tesi proprio sui mosaici di Aquileia?
Pur avendo visitato materialmente la Basilica di Aquileia solo molto tardi, fin dal primo sguardo che diedi alle planimetrie del pavimento tardoantico, mi reso conto dell'enorme cifra documentaria espressa dal mosaico teodoriano. A incuriosirmi fu anche la sconvolgente sproporzione tra questo documento e i relativi studi. Essendo nel frattempo il mio iter accademico proseguito, il mio primo studio, che doveva essere incentrato solo sull'aspetto geometrico dei mosaici, fu ampliato arrivando ad includere anche l'in-

Stambecco, Aula teodoriana nord, Basilica di Aquileia.

terpretazione delle immagini, divenendo la mia tesi di laurea.

Perché l'aula sud e non l'aula nord?
Sostanzialmente perché il mosaico dell'aula sud esiste, mentre il mosaico dell'aula nord è stato compromesso dalla costruzione del campanile di Poppone. L'unica lettura plausibile di quel che rimane dell'aula nord a me sembra essere quella avanzata da Renato Iacumin – che aggancia sostanzialmente il mosaico alla *Pistis Sophia* –, ma l'insufficienza della testimonianza musiva, unitamente all'estrema ambiguità del testo gnostico, non permette di tradurre l'ipotesi in tesi.
L'aula sud invece è completa e, grazie anche al più ampio orizzonte teologico di riferimento, permette un'analisi più approfondita e articolata.

Pistis Sophia

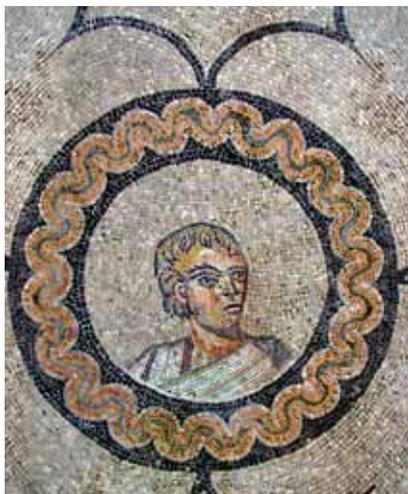
Il *Pistis Sophia*, o Libro del Salvatore, è un vangelo gnostico scritto in lingua copta probabilmente nella seconda metà del III secolo. Lo gnosticismo individua nella conoscenza lo strumento per la salvezza. Come altri vangeli gnostici contiene una rivelazione segreta di Gesù risorto agli 11 discepoli in assemblea (incluse 4 discepole: Maria madre di Gesù, Salomè, Marta e Maria Maddalena), durante gli undici anni successivi alla sua resurrezione.
Perduto per secoli, è studiato dal 1772 grazie al codice Askew. Ne sono state ritrovate varianti tra i Codici di Nag Hammâdi nel 1945.

Tutto iniziò con...

I precursori che aprirono la via ai nuovi studi su Aquileia

Pernici, Aula teodoriana nord, Basilica di Aquileia.

La storia di Aquileia ha spesso risentito di una mancata analisi "in autonomia". Ma se oggi possiamo leggere una storia "originale" della metropoli friulana e della nostra Basilica Madre, il merito è di alcuni pionieri che osarono sfidare l'"Accademia", intraprendendo percorsi liberi.

I primi furono religiosi che vissero quella felice stagione ecclesiale, ricca di fermento e slancio, che sfociò e trovò nuovo slancio nel Concilio Vaticano II (1962-1965); costoro seppero intendere e declinare in Aquileia quel richiamo – che si proclamava allora universalmente – alla necessità di dare un volto ed una "storia" alla *propria* fede. Grazie alla loro passione, Aquileia non rimase semplicemente oggetto di studi, ma divenne protagonista di quegli anni di rinascita culturale in Friuli.

Donatore, Aula teodoriana sud, Basilica di Aquileia.

Donatrice, Aula teodoriana sud, Basilica di Aquileia.

Il pavimento musivo come strumento di catechesi: ma come nasce questa idea?

All'epoca della realizzazione dei mosaici, solo una ridottissima élite aveva accesso alla lettura – delle Scritture, e di tutti quei testi che costituivano il "fondamento" teologico della propria comunità –.
I mosaici quindi, fissando la catechesi aquileiese attraverso un codice espressivo accessibile per tutti, senza necessità dell'intermediazione di un lettore, diventano un *depositum fidei* per il popolo, un vero e proprio manifesto, reso disponibile a tutti.

Quali gli indizi?

Senza dubbio quelli raccolti per primi da Enrico Marcon e, in misura ben maggiore, da Renato Iacumin. Più generalmente, però, vanno ricordati i presupposti di metodo stabiliti dalle ricerche della scuola tedesca sull'arte imperiale – si pensi a figure come Tonio Hölscher e Paul Zanker –, autentico strumento di propaganda istituzionale dell'impero. Questi gli stimoli principali per pensare che fosse naturale per i cristiani di quel tempo ricorrere anche loro alle immagini per annunciare la propria fede.

Che cos'è il *Pastore* di Erma?

Il *Pastore* di Erma è uno dei testi più antichi della tradizione cristiana, – sinteticamente si può definire una catechesi letteraria di tenore apocalittico – verosimilmente composto a Roma verso il 130 e.v.; quasi coevo, a voler prestar fede ad alcune recenti ipotesi, per lo più statunitensi, al Vangelo di Luca, la cui datazione si vorrebbe ferocemente posticipata sino al 110 e.v. Fu uno scritto molto diffuso nell'Antichità – ma la sua fortuna non si spense neppure nel Medioevo –, attestato anche dal Codice Sinaitico; per molto tempo compare tra le liste dei testi canonici. Attualmente sta vivendo una nuova "primavera" di studi e analisi.

Chi era il suo autore?

Erma – che le fonti in Antico collegano ad Aquileia ricor-

mons. Guglielmo Biasutti
(Forgaria nel Friuli 1904 - Udine 1985)

Non si occupa mai direttamente dei mosaici, ma a lui si deve il moderno ritratto dell'antica Aquileia cristiana; alla sua acribia va infatti assegnata l'intuizione della centralità aquileiese e la capacità di una descrizione così straordinaria eppure del tutto esente dalle solite oleografie. Biasutti rappresenta per Aquileia ciò che Jean Daniélou rappresentò per la moderna storia delle origini cristiane, l'Autore dell'insuperato *La teologia del giudeo-cristianesimo*. Ebbe purtroppo un ruolo defilato, certo non promosso dal dibattito scientifico, per lungo – troppo – tempo ancorato ad un'idea di Aquileia quale mero monumento archeologico e storico-artistico.

Il Buon Pastore, Aula teodoriana sud, Basilica di Aquileia.

dando la parentela con lui del vescovo di Roma, Pio I (è curioso che il vescovo di Roma venga ricordato per la sua consanguineità con "Erma, di origine aquileiese", e non viceversa) – resta un personaggio la cui biografia risulta pressoché ignota. Per altro verso, questa notizia – leggendaria o storica che la si voglia considerare – conferma il prestigio di cui l'Aquileia cristiana doveva godere nell'Antichità.

Qual era il ruolo di Aquileia nel Cristianesimo antico?
È noto il ruolo della metropoli nello scacchiere geopolitico dell'Antichità: non molto diverso, nella costellazione delle chiese antiche, doveva essere il "peso" della locale comunità cristiana. Io credo che il vero "limite" dell'antica Aquileia cristiana sia, paradossalmente, la resistenza ad affrontarne lo studio "in autonomia"; questa attitudine, unitamente alla cautissima prudenza che anima molta parte della bibliografia ad essa dedicata, non può che determinare la perifericità che caratterizza la memoria di Aquileia nella considerazione dei più. Ben diverso, invece, in Antico: oltre Erma e Pio I, basti ricordare la stagione Cromaziana, o la "Lettera di Giacomo", preservata nel Canone occidentale grazie anche alla strenua difesa che ne fece proprio Aquileia; per tacere dell'altro grande naufrago, soccorso da Aquileia: Origene, tradotto e tramandato nonostante il discredito in cui cadde.

Spesso si sente parlare di Aquileia come "seconda Roma", ma dalla sua tesi

mons. Enrico Marcon
(Monfalcone 1902 - Palermo 1958)

Intuì la necessità di "decifrare" i mosaici aquileiesi non soltanto in ottica storico-artistica o iconologica, ma considerandone il contenuto come una tappa della storia cristiana aquileiese. Alla fine degli anni Cinquanta, nello studio *La "Domus Ecclesiae" di Aquileia* (1958), fu infatti il primo a chiamare in causa il *Pastore* di Erma nell'interpretazione dei mosaici dell'aula Sud. Purtroppo la sua prematura scomparsa, avvenuta all'indomani della pubblicazione delle sue prime ricerche sui mosaici teodoriani, non gli permise di proseguire in questo indirizzo di ricerca, per altro brutalmente stroncato sul nascere, dopo la sua morte, da Giovanni Brusin a conferma delle forti resistenze che, su questo argomento, ogni novità incontrava.

Gabriele Pelizzari

Nasce a Milano il 16 aprile 1981, vive ad Abbiategrasso (Mi). Si diploma presso il liceo salesiano “Sant’Ambrogio” di Milano e si laurea in Lettere con indirizzo storico all’Università degli Studi di Milano con una tesi sui mosaici di Aquileia. Durante gli anni dell’università, frequenta come uditore la Pontificia Facoltà teologica dell’Italia Settentrionale. Successivamente, ha concorso per il dottorato di ricerca presso l’Università degli Studi di Padova, titolo che consegue nel 2010 per la Classe di Studi in Storia del Cristianesimo e delle Chiese con una tesi, ora in pubblicazione, sull’utilizzo dell’iconografia quale fonte documentaria per la ricostruzione della storia. Attualmente è assegnista di ricerca presso l’Università degli Studi di Milano, sotto la direzione del prof. Remo Cacitti, col quale collabora nella cattedra di Storia del cristianesimo antico e Letteratura cristiana antica. Per il prossimo anno accademico è prevista l’attivazione di un suo seminario sull’esegesi delle fonti per la storia delle origini cristiane.

Come trovare il libro

Il libro “Il *Pastore* ad Aquileia, la trascrizione musiva della catechesi catecumenale nella cattedrale di Teodoro” di Gabriele Pelizzari (Rodeano Alto, 2010. ISBN 978-88-6064-040-6) può essere richiesto direttamente all’editore Glesie Furlane (www.glesiefurlane.org; info@glesiefurlane.org; 0432 95 72 68 oppure 0432 95 60 10), oppure nelle librerie del Friuli-Venezia Giulia.

sembra non esserci questo rapporto di subalternità. Ci spiega?

Il rapporto con Roma è un problema che si pone quasi sempre in termini fuorvianti. Non credo sia mai esistito un solo cristianesimo: sin dal tempo degli apostoli, chiamati a misurarsi con un annuncio sconvolgente, che sicuramente interpretarono e declinarono in modi molto diversi – si pensi al c.d. “incidente di Antiochia” –, le varie comunità cristiane dovettero svilupparsi secondo paradigmi teologici peculiari, ancorché quasi sempre pienamente compatibili. L’odierna confessione cattolica pone nella sede romana il proprio baricentro: tale esito, però, è frutto di un percorso millenario, reso possibile da un inesausto sforzo di approfondimento e comprensione di sé, non privo, come noto, nemmeno di stagioni veramente nefaste. In passato esistevano diverse comunità – tra queste Aquileia e Roma – che reclamavano, per prestigio e antichità, un ruolo

don Gilberto Pressacco
(Turrida di Sedegliano 1945 - Udine 1997)

Per certi versi fu l’erede di Guglielmo Biasutti, per certi altri rappresentò – e continua a rappresentare – un nuovo possibile inizio per la storiografia sul cristianesimo aquileiese. Tra i suoi numerosi meriti, va senz’altro annoverato l’eccezionale intuizione del ruolo documentario della musica assunta come testimone storico. Rievocò e illuminò di nuova luce, in uno straordinario *Viaggio nella notte della Chiesa di Aquileia*, quei legami con Alessandria tanto cari a Guglielmo Biasutti, sempre ascoltando le note dei Canti Patriarchini.

eminente, ognuna però a partire dalla propria identità autonoma. Anche i tentativi di *prae-valere* sugli altri avvenivano con modalità e secondo principi ben diversi da quelli che caratterizzano la nostra contemporaneità.

Perché si è sempre insistito su una visione edulcorata e folkloristica dei mosaici?
Assumere l'immagine come "documento" e non solo come "monumento" è presupposto di ricerca piuttosto recente, e non ancora da tutti condiviso. Anche per questo non si può criticare chi in passato, basandosi su altro metodo scientifico, poneva al proprio lavoro altre premesse. I tempi sarebbero ormai maturi per accogliere quest'innovativa visione, ma logiche di bassa bottega tendono oggi a congelare il dibattito. Inoltre, è tendenza tanto fuorviante quanto odiosa ridurre la storia al pensiero, alle azioni, alle decisioni delle sole élites, come se l'umanità fosse divisa tra una minuscola cerchia d'eroi e un'enorme, indistinta, massa di ciechi, ottusi, beoti. A ciò va aggiunta una diffusa attitudine all'uso strumentale della storia: il passato, che dovrebbe insegnarci chi siamo, viene strattonato di qui e di là per legittimare ciò che crediamo di essere. Tutti questi elementi hanno infierito su Aquileia come su una vittima ideale.

Lotta tra il Gallo e la Tartaruga, Aula teodoriana sud, Basilica di Aquileia.

Spesso si sente il confronto con la realtà di Piazza Armerina, perché?
Piazza Armerina è una villa tardoantica al centro della Sicilia, nota per i molti mosaici presenti: l'estensione complessiva è sicuramente superiore al pavimento musivo della Basilica di Aquileia, ma nessuna singola porzione di quei mosaici raggiunge l'imponenza del solo pavimento dell'aula sud aquileiese. Il ceto patrizio che la commissionò collocò in quei cicli figurativi un grande manifesto ideologico dell'ultima stagione del paganesimo, *religio classica*. Questo gruppo monu-

mons. Gian Carlo Menis
(Buia 1927)

Di interessi più variegati, e quindi non univocamente dedito alle origini dell'Aquileia cristiana, ricostruisce *La liturgia battesimale ad Aquileia nel complesso episcopale del IV secolo*, intuendo il nesso fondativo tra documento iconografico e suo utilizzo nello "spazio" liturgico. Tenta anche di ricuperare dai mosaici dell'aula Sud *La cultura teologica del clero aquileiese all'inizio del IV secolo*.

Lotta tra il Gallo e la Tartaruga, Aula teodoriana nord, Basilica di Aquileia.

mentale sperduto nel cuore della Sicilia, pur avendo una rilevanza del tutto paragonabile – se non inferiore – a quella del complesso teodoriano, ha raggiunto un livello di conoscenza mondiale. Mesi fa, per puro sfizio, feci una verifica sperimentale: nel catalogo della biblioteca della Harvard University esistono 6 titoli dedicati ai mosaici di Piazza Armerina e nessuno a quelli di Aquileia, a conferma del fatto che nei luoghi dove si crea dibattito scientifico si sviluppa conoscenza e turismo.

Il ruolo di Aquileia oggi?

Aquileia è forse l'unico – senz'altro il più significativo – tra i luoghi che conosco capace di generare identità: è straordinario il ruolo propulsivo, il significato ancora attuale che ai "valori" di questi mosaici viene attribuito da molti Friulani. Rispetto a questa coscienza, forse ancora non maggioritaria ma certamente molto forte, i mosaici di Aquileia rappresentano un'eredità preziosa e questo è un fatto autenticamente raro. Poi vi è il risvolto della medaglia: le potenzialità scientifiche e turistiche

di questo luogo rimangono ancora non sfruttate adeguatamente.

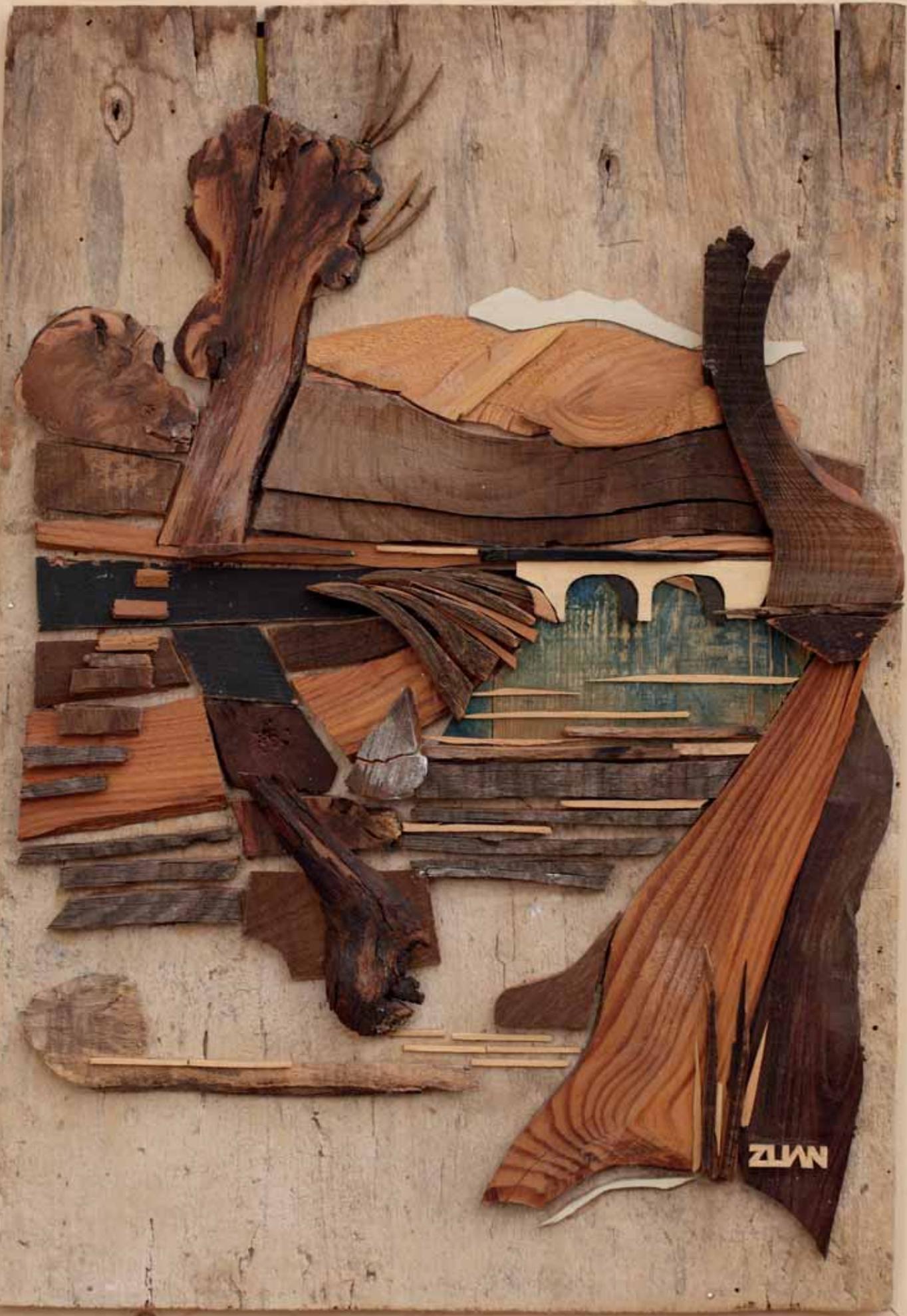
Quali sono state le reazioni del mondo accademico al Suo studio?
Coloro ai quali ho sottoposto il testo mi hanno da subito dimostrato grandissimo apprezzamento; per altro, se la mia tesi di dottorato verrà pubblicata, molto devo a questo libro. Purtroppo la difficoltosa circolazione penalizza il dibattito scientifico.

Ci commenta la passerella che sovrasta i mosaici o la costruzione in muratura appoggiata al battistero e recentemente inaugurata?
Non voglio limitarmi ai singoli manufatti, che comunque, pur se in diversa misura, non riesco a capire del tutto. Una passerella come quella presente all'interno della Basilica Madre sarebbe ideale per Piazza Armerina, che è un luogo del passato; ma per Aquileia, ancora così viva, questo genere di interventi assume i connotati del dramma. Mettere sotto a una teca ciò che vive significa ucciderlo. Se l'importanza della Basilica viene confinata nel passato, Teodoro e la sua comunità vedranno proclamato il loro fallimento. Per il momento, però, il valore di Aquileia non è passato, ma presente nella consapevolezza di un'identità. Ciò che deploro, in fin dei conti, non è questa o quella soluzione, ma il principio: trasformare un luogo vivente in una monumentale salma da "spolverare" tra i ripiani di una "vetrinetta" museale.

Il giudeo-cristianesimo

La matrice teologica della catechesi aquileiese è tutta giudeocristiana, come testimoniato da tutte le fonti alle quali si ispira, compreso il *Pastore* di Erma: il documento probabilmente più utilizzato da Jean Daniélou per ricostruire le linee guida della teologia giudeo-cristiana. Per giudeo-cristianesimo si deve sostanzialmente intendere quel cristianesimo più vicino alla matrice teologica e cultuale giudaica, qual è, per esempio, quello che la lettera di Giacomo ci restituisce. Si tratta di un paradigma teologico peculiare: fortemente proiettato verso l'attesa apocalittica e attratto dalla dimensione escatologica del discorso religioso; fortemente radicato nel concreto (non è un cristianesimo delle "idee", ma è un cristianesimo della "storia della Salvezza"); in sintesi, è un cristianesimo che non ha abbandonato buona parte dei teologumeni giudaici.
Per Aquileia le fonti ripropongono insistentemente l'idea di una fondazione marciana o petrina; al di là della storicità o leggendarietà di queste notizie – si noti, però, che se anche di leggende si tratta, sono pur sempre leggende che si affermano in epoche molto alte della storia cristiana –, non a caso esse rimandano a tradizioni propriamente giudeo-cristiane. La particolarità di questa origine si trasmette anche alle immagini. Infatti l'iconografia musiva aquileiese non è paragonabile all'iconografia delle catacombe romane: a Roma prevale la scena, mentre ad Aquileia si osserva un uso ben più moderato della figura umana, preferendo il ricorso alla geometria, ai codici numerici o cromatici, alla ripartizione schematica dello spazio; in ogni caso, tutti espedienti espressivi che rimandano direttamente sia alle tradizioni iconografiche giudeo-cristiane, sia al lessico con cui venne elaborata la letteratura giudaica del Secondo Tempio.

Renato Iacumin
(Udine 1941)
Rappresenta indubbiamente l'erede dei più grandi tra i suoi precursori. Lo gnosticismo e Origene sono l'orizzonte entro il quale iscrivere, a suo avviso, le origini del cristianesimo aquileiese: partendo dalle intuizioni dei suoi predecessori, approfondisce entro nuove vie interpretative gli sviluppi peculiari della sua ricerca. Ha il grande merito di aver saputo individuare nei mosaici teodoriani un punto di sintesi documentaria ideale, come nessuno aveva fatto prima di lui, dal quale egli parte per descrivere - di nuovo per primo - un discorso unitario.

Si ringrazia per la collaborazione la rivista "La Patrie dal Friûl" (www.lapatriedalfriul.org).

Gabriella BUCCO

Zuan, l'artist di Tavagnà

Tradizione, cultura, vita materiale nella passione e nella poesia di un artista friulanamente concreto

Giovanni (*Zuan*) Zamparo accoglie tutti con un cordiale sorriso ed è difficile uscire dalla sua casa senza aver goduto di un buon bicchiere di vino (a scelta: *Precursôr* o *Curvin*, *Cunder* o *Triplice*?) accompagnato da *un toc di formadi*. È uomo poliedrico dalle molteplici passioni, che variano dal disegno alle ricerche storiche, dalla raccolta di oggetti che narrano il lavoro dell'uomo alla poesia, dalla coltura/cultura della vite alla pittura e alla tarsia. Talenti che si intrecciano e si motivano tra loro: ne sono esempio i rustici crocefissi eseguiti con i tralci di vite, nati dalla potatura della sua vigna.

Un mondo di passioni: tra arte...

Cordiale, cordialissimo, tiene per sé i suoi segreti e non ama mettersi in mostra, tanto che ad ogni visita alla sua casa museo si scoprono nuovi aspetti della sua attività. C'è voluto tutto l'impegno del pittore Arrigo Poz, suo compagno di lavoro per oltre venti anni negli uffici della Provincia, per convincerlo ad organizzare quest'anno la sua mostra.

Giovanni Zamparo nasce a Tavagnacco nel 1935 in una famiglia di cui ha ricercato con puntiglio le origini, rintracciando antichi documenti catastali. Dalla Spagna, la famiglia Zamparo arrivò nel sec. XV prima a Venezia, poi a Udine dove si occupò di gelsi e tessitura; un ramo si stabilì a Tavagnacco dal 1636. Nei primi anni dell'Ottocento un suo omonimo antenato Giovanni Zamparo, aveva prestato servizio militare per tre anni con Napoleone, facendo la ritirata di Russia. Si era salvato riparandosi nella pancia di un cavallo durante una notte passata a trenta sotto zero e, tornato a casa con le mani congelate, non ha potuto essere arruolato di nuovo per combattere nella battaglia di Waterloo. Per sua fortuna è rimasto in Friuli arricchendo la famiglia coi marenghi d'oro che si era guadagnato. Della sua avventura militare rimane un attestato di servizio come maresciallo nei Dragoni della Regina, il bastone, la canna del fucile e sei bicchieri francesi, mentre la medaglia d'oro napoleonica è stata rubata durante la prima guerra mondiale. Una ☛

Immagini riflesse (Cormôr), 1994. Tavola di pioppo da casa Zamparo a Tavagnacco (cm 37x54). ◀

Casoni con barche, 1997. Porta di casa in demolizione a Martignacco (cm 80x46).

La mede cu la nêf, 1996. Tavola di casa Zamparo a Tavagnacco.

perizia del 1831, relativa alla cantina, si riferisce all'atto ereditario di uno Zamparo morto nel 1817, e a questa data potrebbe risalire la casa completata da cantina e *foladôr*.

Gli Zamparo ospitarono il pittore accademico Lorenzo Bianchini (1825 – 1892), quando, nella seconda metà dell'Ottocento, dipinse la parrocchiale di Tavagnacco e la pala raffigurante l'*Ascensione di Cristo*. Così, a spese del milite napoleonico, eseguì due ritratti, quello del fratello, bisnonno di Giovanni Zamparo, e della cognata, una nipote di Kosuth, l'eroe della indipendenza ungherese. Sulla porta di casa Zamparo rimane del Bianchini anche una piccola ancona votiva, salvata dalla distruzione del muro di cinta. Nulla si butta a casa Zamparo: tra i cimeli napoleonici e i dipinti del Bianchini si staglia come una scultura la moto del padre di Giovanni e sonnecchiano le bilance di una vecchia privativa di famiglia.

Zamparo frequenta le scuole medie al Toppo Wassermann di Udine dove, quasi per un segno del destino, ha come insegnante di disegno il pittore Darmo Brusini, pure lui ospite della casa di Tavagnacco quando insegnava nelle locali scuole serali.

Frequenta poi l'Istituto tecnico Antonio Zanon e, nel 1954, si diploma geometra iniziando la pratica di lavoro presso studi di architettura e l'impresa Barbetti.

Vela con sole, 1997. Porta di casa Ravose a Tavagnacco (cm 34x44).

Nel 1967 vince il concorso per l'Ufficio tecnico dell'Amministrazione provinciale di Udine, dove lavora con Arrigo Poz, Giancarlo Tosolini e Antonio Badini, artisti e appassionati di pittura. Non vedeva l'ora di entrare in ufficio tanto piacevole era la compagnia umana e *Zuan*, questo è il suo nome d'arte, ricorda ancora gli scherzi con i compagni, il quadro che dovette acquistare da Poz dopo averlo scarabocchiato, e il lavoro in *équipe* per la strada che porta a San Pietro di Zuglio.
Pensionato dal 1992 continua a lavorare alle sue passioni: compone quadri di tipo particolare, dove assembla essenze di legno, spesso ricavate da scuri, porte o mobili, in opere a metà tra tarsia e pittura. Raccoglie con passione tutto quanto testimonia il lavoro manuale delle vecchie generazioni rendendo la sua casa quasi un museo di storia contadina.
Per *Il Glon*, il periodico di Tavagnacco, scrive articoli in cui ricorda episodi di vita passata, personaggi particolari, o la storia di edifici dimenticati, come la demolita casa cantoniera. Ai racconti abbina le poesie in friulano, pubblicate regolarmente sempre su *Il Glon*; anzi, ma è quasi un segreto, dovrebbe essere a breve pubblicato un suo libro di liriche. Egli scrive: "Pensieri duri come pietre e dolci come il miele si mescoleranno, e risate a preghiere, lacrime a sorrisi, perché il mio cuore le mescola tutte insieme nella macina del tempo, non stuferò e ognuno sarà libero di pensare ciò che vuole di me".

Nido con fringuelli, 1998. Fondo di cassettone fornito da Lino Cuberli (cm 68x47).

Sêt e fede

Tâl cuâl di un beduin
Che intraviodût un vert
Te stese dal desert
Al cjate une risultive

Al è par me sintî
El sclipignâ dal vin
Co al bat
Plen di morbin
Sul ôr de broche

E jo ringrassi Idio,
Lui no, pe dignitât,
ma jo pues fâ une cjoche.

Zuan

Come nell'orologio dell'ingresso, costruito con una tavola di portone, cerca di esorcizzare lo scorrere ineluttabile del tempo, nella coscienza che un giorno finirà. Ha collaborato per venti anni con la Pro Loco di Tavagnacco, scrivendone la storia, e il Comune di Tavagnacco ha addirittura pubblicato un calendario con le sue poesie.

... e vitigni della tradizione

Tra le molte attività di Giovanni Zamparo c'è quella del vino, ereditata dal nonno, che già nei primi anni Venti coltivava la vite e ha piantato la vigna che si arrampica davanti alla casa. Così spiega la sua passione per i vitigni tradizionali: "Negli anni Sessanta era venuta la mania di sostituire i vecchi vitigni (il Clinto, il Bacò, il Fragola) che formano il vino nostrano, la cui gradazione alcolica doveva essere aumentata con l'aggiunta di vini pugliesi. Ho cominciato a levare il *Fumàt*, il *Tacelenghe* e a piantare *Tocai* e *Merlot*. Stavo levando due filari di *Seibel*, un vitigno che cento anni fa è arrivato dalla Francia, quando mio padre mi ha ordinato di lasciare l'ultimo filare. Ha preso il fucile e ha minacciato di spararmi alle gambe con una cartuccia caricata a sale, che

Caffettiera con ferro da stiro, 1999. Rivestimento di stavolo in demolizione sullo Zoncolan (cm 74x45).

Casali sul Collio, 1999. Scuretto di casa Ravose a Tavagnacco e tavola di fienile (cm 90x61).

teneva per i ladri, così ho dovuto desistere. Da lì è cominciata la passione per ripristinare anche ciò che avevo perso, andando a cercare i vecchi vitigni un po' dappertutto e rimettendo anche quelli che avevo già eliminato. Adesso ho 1200 viti di 22 qualità diverse, che comprendono anche il *Merlot*, il *Verduzzo*, il *Tocai*, il *Refosco dal peduncolo rosso*. I vitigni più preziosi sono il *Cunder* e il *Bacò*, e un cugino di quest'ultimo, detto *La Triplice*, un *B*acò "più elegante", il cui nome si rifà evidentemente alla prima guerra mondiale, forse una clonazione per festeggiare la vittoria. Sono vitigni che si piantano con il *risit* senza doverli innestare, poiché, come il *Fragola bianco*, il *Fragola rosso*, il *Clinto*, sono più

resistenti alla fillossera. Però senza l'innesto della vite americana talora i vitigni muoiono a causa della fillossera o della peronospora e allora devo trovarli e ripiantarli, come è successo per il *Percussôr*, un tipo di *Gaillard* francese. Mio padre lo ha ripiantato nel 1944 e nel 1960, nell'Ottanta è invece toccato a me.

El vignâl

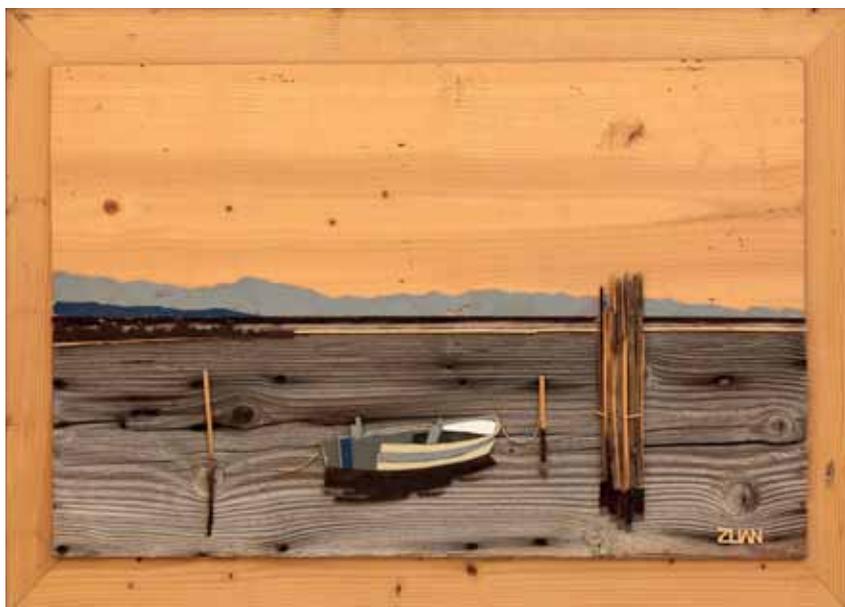
Plantant el vignâl
o ai sielzût di peâmi
a chist toc di bearç
ogni dì;

Cun passion
par simpri
e in ogni stagjon;

Doprant arnâs
che cognossin la cjavine
in ogni cjanton...

Pe gjonde
di tramandâ
fin ae fin
la grande storie
dal vin.

Zuan

Dai primi di settembre vendemmio le uve qualità per qualità, le metto ad appassire da un minimo di un mese fino a Natale. Poi le macino, prendendo solo la "lacrima", il liquido, poiché non posso torchiare le bucce; talora lo faccio solo per dare il colore, ma devo poi travasare il vino per due anni fino ad eliminare i residui.

Barca da pesca, 1999. Porta di Tausia (Treppo Carnico) e scuretto di casa Ravose a Tavagnacco (cm 80x50).

Una legge nazionale risalente agli anni Trenta vieta il commercio di questi vini tradizionali perché si dice che contengono sostanze dannose. Sono vini particolari, per questo li tengo in damigiana anche due o tre anni, travasandoli per fare depositare sul fondo il cremor tartaro, che elimino.
Dei lavori nella vigna quello che preferisco è la potatura, perché una vite è come un bambino, ha bisogno di un palo, di cure, poi alla fine dà il suo prodotto buono, come un figlio laborioso e sano. Come i ragazzi, bisogna raddrizzarla altrimenti striscia per terra e si allunga".

I segni del tempo

Dipingere con il legno, questo è il talento artistico di Giovanni Zamparo, in cui tradizione e modernità, manualità e tecnica si fondono, come avviene spesso in Friuli. Nel maggio 2011 si è tenuta nell'asilo confinante con la vigna di *Zuan* una mostra delle sue opere intitolata *I segni del tempo*, voluta e organizzata dal Centro culturale "Settetorri per il terzo millennio". Le varie essenze lignee sovrapposte compongono paesaggi e nature morte prendendo spunto dall'arte prospettica della tarsia. I legni usati sono i più diversi, i tradizionali larice, abete, faggio, acero, tiglio, noce e rovere, ma anche essenze esotiche come teck o legni africani e brasiliani, accostati a domestici alberi da frutta cari al mondo *Biedermeier*, come ciliegio e pero. Ciò che lo appassiona sono le tracce del lavoro dell'uomo, impresse, come il passare del tempo, indelebilmente nel legno. Vecchie tavole di porte, portoni, scuretti, ante di armadi, doghe di tini colorate di inedite e calde tonalità dal vino, opportunamente tagliati, diventano "tavolette di tavolozze". Di ogni quadro *Zuan* annota con precisione la località di provenienza delle essenze, spesso recuperate da antiche case e stavoli in demolizione, scrivendo il

La strade dai Palûts, 2003. Scuretto di casa in demolizione a Martignacco (cm 88x60).

nome dei proprietari. Il legno è sempre per lui una materia viva, che parla di modi di vivere passati, di lavori manuali sapienti, degli affetti e delle passioni degli abitanti delle case. Zuan è infatti un accumulatore di storia, nulla viene buttato delle vecchie tavole: serrature, bocchette, chiodi, chiavi, tutto viene recuperato acquistando nuova vita nella cantina, ordinata come un laboratorio, o nella casa. Così Giovanni Zamparo conserva con amore i frammenti buttati via di un mondo tradizionale, di cui sa vedere la ricchezza di umanità e la fatica del lavoro.
Spesso la passione per la cantina e le botti aiuta anche l'espressione artistica, poiché usa le doghe dei tini con le loro coloriture particolari, che trovano opportuna sistemazione nelle sue opere.
La gamma cromatica sembra naturale, ma questo è frutto dell'illusionismo poiché è ridotta a tutti i toni dei marroni, dei grigi, dei verdi e degli azzurri polverosi. Ecco allora che i legni colorati prodotti dal vino nelle botti diventano materiali preziosi. Non senza ironia afferma che "l'ultimo tino di mio nonno l'ho demolito per fare i quadri e i suoi cerchi sono appesi con fiori fuori casa e così le doghe di un torchio vecchio sono diventate i cipressi del mio primo quadro".
Può capitare che calibrate macchie rosse e verdi vivacizzino gli accordi tonali: sono per lo più cespugli che danno stacchi prospettici o metafisiche lune.
I bianchi, usati con parsimonia, sono forse gli unici elementi non naturali, derivati dalle superfici del laminato plastico. Disposti con discrezione, evocano la riflessione brillante della neve, attraverso una *texture* liscia e compatta, completamente diversa da quella del ruvido legno grezzo e ruvido impiegato di solito

La tampieste dal '62

Di cuant che o sin in sît,
pandi sudôr e penis,
pal vin, pal pâl, pe vît,
al è tal sanc, tes venis.

Chel dì dal mês di Lui
jerin colms di sudaç,
flât nol rivave plui
par vie dal scjafoiaç.

El cîl che si fâs scûr,
e començâ a sintîles,
fra tons di sclapâ il cûr,
gotes come cjiviles.

La vigne intun moment
e je come une place
e rivin cun torment
les cocules di glace.

Sì, come spandi glerie
che grumule il pedrât,
cul vin chest an miserie,
un pôc dut al è lât.

"Vendeme e je za fate
rassegniti par chel
sparagnarin la fote
di meti i arnâs in muel".

Mi dîs, cul grop te vôs,
tra pôc al rive il frêt,
raps a 'nd è pôcs
cemût studâ la sêt?

Zuan

La tavoletta di legno si fa tavolozza

La prima opera è del 1993 quando, percorrendo la Val D'Elsa, *Zuan*

Immagini riflesse lungo il Cormôr, 2004. Tavola di stavolo in demolizione a Sutrio (cm 72x49).

L'alba di Anna, 2005. Tavola di stavolo in demolizione a Sutrio (cm 60x46).

è affascinato dal Rinascimento toscano e dalla sua indagine della realtà compiuta attraverso la prospettiva. Novello *magister lignarius*, si firma *Zuan* come un maestro medioevale mettendo in opera le sue poliedriche capacità: buona conoscenza tecnica nel disegno e una creatività innata che applica nei campi più vari. I suoi "quadri" sono originali anche rispetto alle tarsie, poiché non opera su un unico piano bidimensionale, ma sovrappone tra loro le essenze, che sporgono di pochi millimetri con un effetto di stiacciato, suggerendo effetti tridimensionali grazie alla magia della prospettiva.
È affascinato dalle diverse essenze, dalle cortecce, dalle fibre delle tavole di legno che si corrugano in solchi curvilinei, che sono i segni del tempo che scorre. Cambiano a seconda dell'orientamento delle fibre nelle diverse condizioni di luce, suggerendo cieli, terre o acque in paesaggi esaltati dal formato orizzontale. Del legno Giovanni Zamparo sa sfruttare i tagli, i buchi, le bruciature, le irregolarità, che a una visione da lontano suggeriscono atmosfere, trasparenze e riflessioni, mentre a una visione ravvicinata esaltano la materia. Giovanni Zamparo è attirato dai solchi del legno, che sotto l'azione del tempo e delle intemperie si incavano, mentre le fibre più resistenti compongono delle linee in rilievo, che riflettono la luce assumendo una argentea tonalità grigia. Questi piccoli corrugamenti della materia legnosa sono adoperati dall'artista per composizioni in cui le venature vengono usate nel loro contrapporsi che determina diversi effetti di luce.
Al centro viene sempre posto il soggetto più importante, sia esso i gelsi contorti o le case verso cui confluiscono le linee del paesaggio. Questo è segnato da viottoli e strade attraverso linee oblique e zigzaganti, spesso evidenziate dai solchi dei campi, dai filari di alberi e dai covoni. Così l'occhio dell'osservatore penetra nel paesaggio

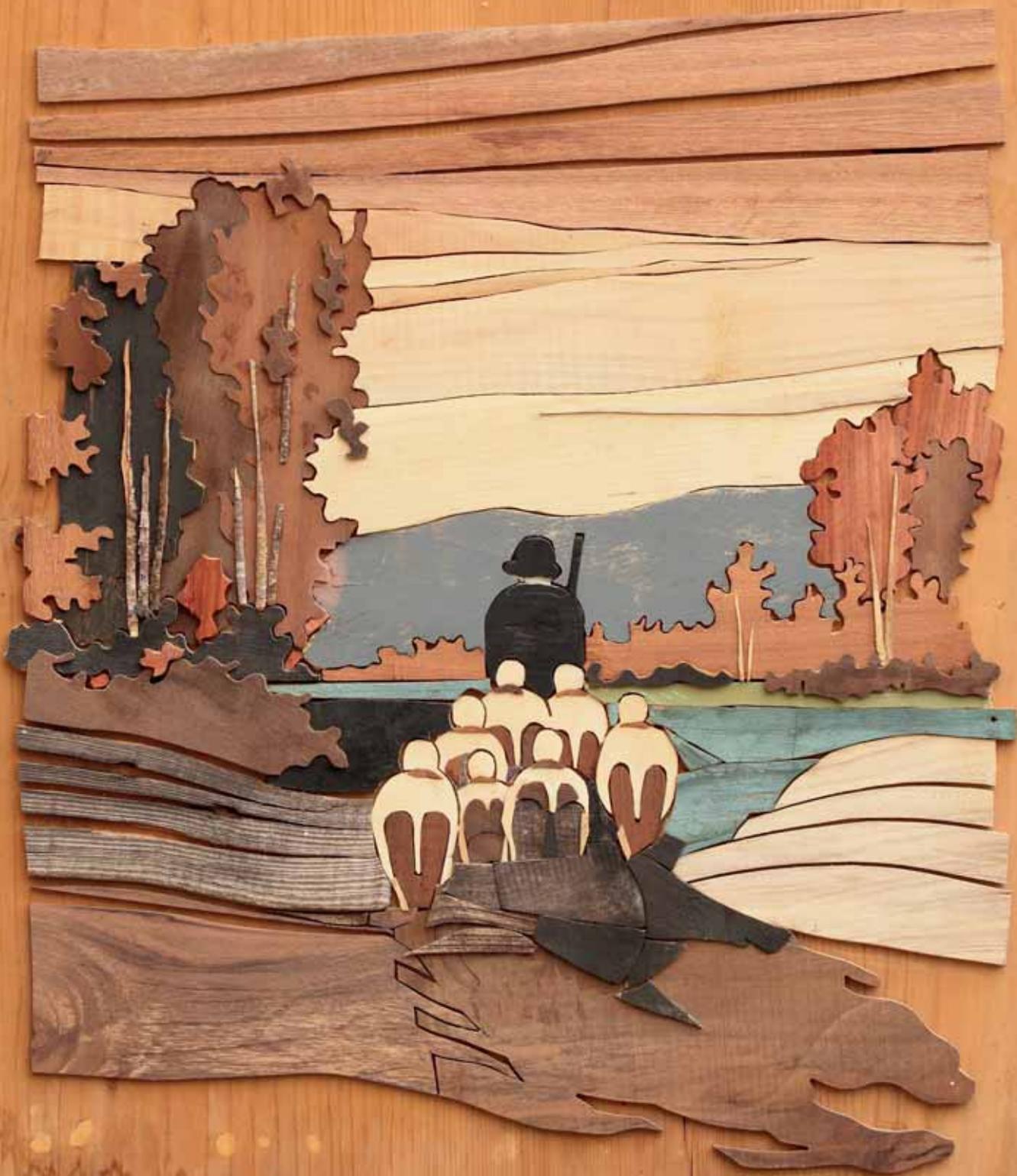
Riordino fondiario, 2009. Tavole varie (cm 80x55).

seguendo gli artifici prospettici usati anche dai tanti fotografi friulani del Novecento. Nella parte centrale delle composizioni le case e gli alberi sembrano quasi sempre immersi nel drammatico controluce del tramonto, che infiamma il cielo e rende scuri i profili di alberi e case, o nella pacifica luce lattiginosa dell'alba. Progressivamente nel tempo i particolari, come ad esempio le finestre, particolarmente numerosi nelle prime opere, lasciano il posto a masse semplificate ed essenziali nei loro volumi.
Zamparo compone abilmente le varie essenze, tanto che nelle sue "tarsie" non c'è soluzione di continuità tra supporto, forme e cornice.

Dal paesaggio idillico alla modernità

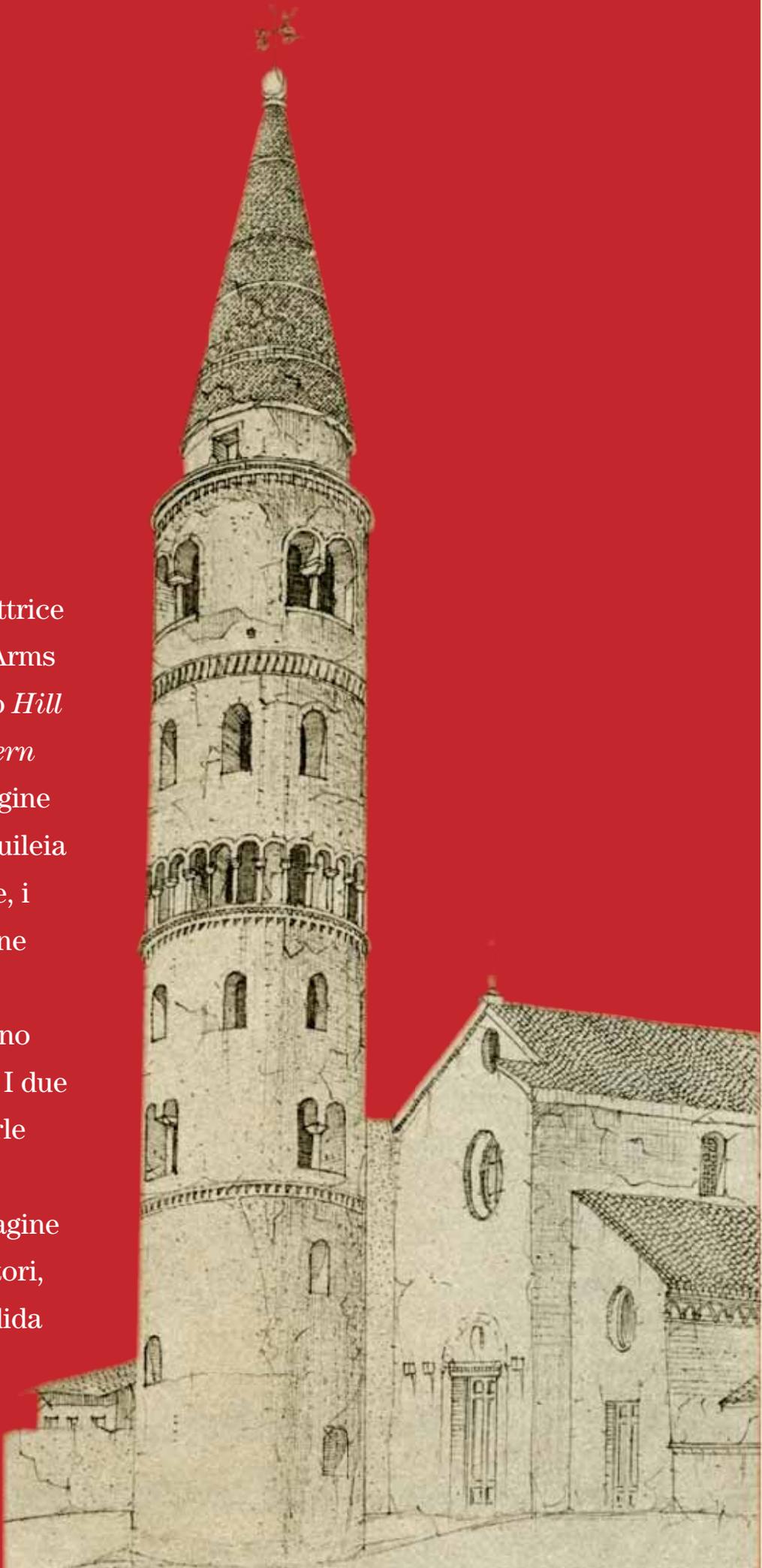
I paesaggi di Zuan esprimono la sua visione di un Friuli idillico dalla chiostra montana alle lagune marine passando attraverso le colline moreniche e la pianura. Questa è la dimensione bucolica della campagna, ma *Zuan* è anche un tecnico che registra i cambiamenti del paesaggio con una antica manualità. Ecco allora il Friuli moderno in cui i covoni sono stati sostituiti dalle rotoballe insaccate nella plastica, mentre strade asfaltate solcano il paesaggio. Tralicci e antenne telefoniche sostituiscono gli alberi e minacciose torri di cemento armato invadono con i loro fumi il cielo, condividendo le iconografie care all'amico Poz.
Sebbene meno numerose dei paesaggi, Zuan compone tradizionali ed austere nature morte in cui gli oggetti, lampade, vasi, ferri da stiro, frutta sono immersi in uno spazio neutro, silente su cui proiettano ombre inquietanti.
Nature morte e paesaggi evocano un senso di silenzio e di solitudine, accentuata dalla mancanza dei presenze umane e animali, tranne che in un caso in cui si ritrae di spalle il gregge con il suo pastore.
Partito dal realismo, che corrisponde alla sua vena pragmatica e operativa, recentemente Giovanni Zamparo sfiora l'astrazione con una serie di opere in cui portelle di ferro, serrature recuperate, *microchips*, fili elettrici, interruttori di ceramica, quadri di comando sono recuperati in composizioni aniconiche. Qui i nuovi materiali tecnici si evidenziano con prepotenza sulla tessitura dei diversi legni.
In *Portelle* il dischiudersi o meno delle imposte e dei battenti in ferro recuperati, l'uso fantasioso degli specchi, evoca ancora la conoscenza dell'arte *pop* di Pistoletto. Basti pensare all'installazione operata nel cortile di casa: per mascherare un muro incombente a suggerire spazi nuovi ecco comparire una falsa finestra che si apre su uno specchio, componendo molteplici e sempre diverse riflessioni.
Mentre gli artisti *pop* recuperano gli oggetti, anche triviali, della attuale società dei consumi, Zamparo recupera con amore i frammenti rimossi, dimenticati e buttati via di un mondo tradizionale e contadino, di cui sa vedere la ricchezza di umanità e il valore del lavoro.
Come in agricoltura così nell'arte, *Zuan* persegue un attento recupero della manualità e della cultura del fare, mettendo in gioco tutte le sue capacità di emozionarsi e di emozionare.

Bibliografia

Bucco Gabriella, Poz Arrigo, *Giovanni Zamparo Il tempo dei segni*, Catalogo della Mostra (Tavagnacco, 21 maggio – 12 giugno 2011), Forum, Udine 2011.

Il pastore, 1999. Schienale di armadio di sagrestia (cm 52x79).

Dorothy NOYES ARMS

Caorle

Nell'ottobre del 1932 la scrittrice americana Dorothy Noyes Arms pubblicò a New York il libro *Hill Towns and Cities of Northern Italy*. Al Friuli dedicò 35 pagine relative a Caorle, Udine, Aquileia e Grado, Gemona e Venzone, i Castelli friulani. Il libro venne illustrato dal marito della Noyes, John Taylor Arms, uno straordinario acquafortista. I due coniugi considerarono Caorle la porta del Friuli e, mentre Dorothy le dedicò alcune pagine che qui riproponiamo ai lettori, John ci lasciò questa splendida immagine del campanile romanico.

CAORLE

IT was on a sunny afternoon in October that we had tea in a Venetian palace. Tiepolo ceilings arched above our modern heads with the serene detachment of their heavenly delineation; Tintoretto portraits smiled upon us from the walls with ancestral benevolence; and great doors of matched Circassian walnut were merely considered as means of communication between the stately rooms, not as museum pieces to be looked upon but never used. As lovely in their own way were gleaming zinnias, placed high in a window that the strong sunshine might gild them with additional brilliance, and change the frail glass of their containing bowl into a vast bubble of glowing light.

Tea was served on a narrow terrace overhanging the grateful greenness of a small, cool garden far below; and then — as is my custom — I asked for legends, and among the usual number about routine miracles performed by many saints, I was rewarded by a story concerning the little town of Caorle, so lovely that we wanted to start for the place at once. But there were no trains, the hard road was not completed, and a trip by motor boat, at that season, did not seem wise. Many months later four of us left Venice, to draw and to explore in the little-known province of Friuli. The memory of the legend lingered, and when we found that Caorle had been Friulian until the coming of Napoleon, who gave it to Venice, we felt the town claimed a rightful place in our itinerary.

All day long our road carried us across vast plains, as flat as those of Holland. Roman villas once lined the shore, and the nearby marshes were drained to make living conditions healthy. Then, when the Empire fell, this work was no longer continued; the canals became blocked, water stood in stagnant, disease-propagating pools, and the inhabitants moved farther inland. For centuries this great area remained abandoned territory, where none might live in safety; then the government and private individuals began reclaiming it, adding each year many acres of the ground so sorely needed by the over-populated country.

We crossed the Piave, a name which recalled terrible memories of the

days when each morning's newspaper was scanned with fearful eyes, in order to ascertain whether this much-contested river yet remained an Italian possession or whether it had been won by the attacking Austrians. For a long time we followed its undeviating, unhurried course, looking down upon its waters with a vague feeling that we should see them red-tinged by the horror of those weeks, but finding them instead a deep blue-green, opaque, and milky. Our road, which had been only slightly elevated above the plains, here ran along the top of a high earthen bank. This served as a dike against the rising floods of the springtime river, thus protecting the fertile fields which lay considerably below the level of the stream.

We came to new-made land where the gay sails of laden boats seemed to be contentedly progressing through the meadows — so inconspicuous and narrow were the many canals they navigated. Everywhere were new bridges, incompleted roads, dredges at work, and great buildings containing the machinery which pumps the surface and subterranean waters into channels dug out to receive them. Only an occasional pond, or marshy stretch where stagnant water gleamed dully through the reedy growth, remained to show the type of land which had been, until recently, a menace to health as well as a hunter's paradise. The road was new, sign posts were infrequent, and we began to wonder if the town of Caorle were also a legend, until we saw, far across the low fields, its magnificent tower pointing upwards like a slender finger.

This belfry is said to be unique, and it is certainly most unusual. It is round and very high; the lowest construction is of stone, a material soon abandoned in favor of the brick of which the rest is built; the ornament is simple, but very fine; the columns are solidly primitive, but the arcades are airy and graceful; and the whole terminates in a cone-shaped roof, covered by pointed bricks which serve to soften the hard outline and give a fretted silhouette against the sky. Little is known of the tower, although they say it was built in the ninth century, and the style would suggest late Byzantine or the earliest Romanesque. It mattered little to us to which epoch it belonged. We were well content to find ourselves in its presence, and to feel the antiquity and the sense of age-old, yet ageless, peace which it engendered. On one side stood the one-time Cathedral, altered now into comparative insignificance. Before us a little square opened out, with a worn but exquisite marble well in the center, and with a row of houses like a frieze of rainbow tints — blue, raspberry, lemon, or orange. Around us lay the little town in whose spotless homes dwells a race which has followed the sea since unrecorded times. Its

descendants are straight and fair and very beautiful, and they have the quiet dignity of those whose lives are governed by that inscrutable element.

Strangers are a great rarity, and we were probably the first English speaking people whom the inhabitants had ever seen or heard. Yet they treated us with instinctive courtesy, and their curiosity was restrained and friendly.

Our artist husbands sought a thin strip of shade cast by a convenient wall, where they might draw, away from the strong sunlight. The village seemed asleep, the tower rose with lofty peace and dignity, and the air was filled with a faint sound which we could feel rather than hear. We climbed to the top of a high bank behind us, and found the explanation there. This was a sea-wall, protecting the long side of the town, and beyond it the Adriatic stretched in blue calm, its low waves breaking indolently against the shore with little evidence of their potential power.

We climbed part of the way up the tower, locked in by a thoughtful custodian that no one might witness our struggles with the ladderlike stairs. The wind whistled through the open arcades, endangering hats and tearing books and purses from our hands, the steps were steep and very dusty, and the arched loggias were quite unprotected; so we contented ourselves with a partial ascent. From there we looked down upon the roof of the Church and the old houses; to the farther fields whose greenness melted into the sky; across the wide sea towards distant Venice on one side, and towards Grado on the other; and, almost beneath us, to the long sea-wall terminating in the chapel of Santa Maria dell' Angeli, the little church which we had come to see.

After the apologetic guardian had unlocked the door of the tower in response to our repeated and rather desperate shouts, he took us to the chapel to see the miraculous statue of the Madonna. It is a tiny church, so near the sea that the walls are stained with the rising dampness and the pavement, even on this day of sunshine, glistened with beaded moisture. On the floor of the portico were fishermen mending their nets. They held these with their toes, leaving their hands free to weave the shuttle back and forth as they knotted in new patches. And, as they worked, they chattered in their soft Venetian dialect, secure and happy in their proximity to the dwelling-place of their beloved Madonna. For the simple Italian loves his saints with a personal affection, and sees no lack of reverence, but rather an increase of it, in such friendliness.

The altar was flower-decked, and the guardian lighted candles before he opened the shrine, because the Madonna must look out upon the blossoms and flickering flame-points offered by devotion. We saw a simple statue, tragically new. For when vandal hands recently stole the valuable votive treasure of gold, silver, and jewels, they also robbed the people of the priceless ancient image, which they burned to hide all traces. The loss was irreparable, yet already the new figure is hung with grateful tributes and the old spirit lives on in the heart of her people. As we sat in the simple interior of the little chapel, with the ceaseless cadence of the waves reaching our ears in faint reiteration, the legend which had brought us became vivid and living.

Caorle was a fishing village, built before the first simple beginnings of Venice itself, and its inhabitants were fishermen who drew their living from the sea in nets of their own manufacture. One day while they were pursuing this, their usual occupation, one seine came in so very heavy that all wondered what extraordinary catch it might contain. They drew it in with great care, and found that the weight was due to a little statue of the Virgin. All were profoundly impressed by the miraculous nature of such a haul, and the small figure was carried with the utmost reverence to the Cathedral, where it was given the place of highest honor upon the altar. Life went on for a while in much the usual way, then, one bitter night of mid-winter, the fishing fleet was caught in a sudden storm of icy wind and driving, blinding snow. The women waited in increasing anxiety, as women always do whose men go down to the sea. They wait and watch and pray, while the inexorable elements demand, and take, a heavy toll of human life. This time the penalty may fall upon some other woman's man but, sooner or later, now or at some future day, the cruel sea will exact the ultimate sacrifice from each and every one.

So the women of Caorle waited and prayed, in frantic anguish, as the storm gathered fury. Then came the eager thought that the Madonna, the miraculous Little Lady who had herself been saved from the power of the waters, might have an especial interest in their supplication. They hurried to the Cathedral in desperate hope; women holding babies, warm and dry, under their shawls; young children catching at wind-blown skirts, and running with sobbing breath to keep pace with the swift footsteps; old men and cripples, their day of active usefulness over, or never begun, limping, shuffling, dragging their weary, dogged way to the sanctuary — the place of blessed refuge.

CAORLE

The Cathedral was locked. As the gale tore at him with a fierceness almost malign, the sacristan succeeded in opening the door and the great portal swung wide. In advance of the lamenting, imploring crowd, he hurried towards the altar. The interior seemed strangely calm after the tumult out of doors. Lighting a lengthy taper, he held it towards the spot where the statue was wont to stand. The little light illuminated empty space — the Madonna was gone! He was aghast, but a fortunate, or divinely inspired, intuition led him to look beyond. A door stood open, the one which led to the Cathedral garden. He went out through it into the night and, in the spotless covering of new-fallen snow which blanketed the earth, he discovered tiny footprints. They led away from the church, and he followed them with beating heart and breathless reverence. They went on through the garden, out into the town, nearer and nearer to the sea, and finally out to the very end of the breakwater. And there he found the Little Lady of Compassion, blessing the troubled waters and bidding them be still.

The sailors came home unharmed, and the statue was restored to its sacred place and accorded even greater love and devotion. Time passed and a similar miracle occurred, and again the sculptured figure was returned to the Cathedral with gratitude and renewed honor. A third time the same episode took place, and then the townspeople took counsel among themselves, and came to the conclusion that it was not fitting that their adored Little Lady should be constrained to go out through the rain, the snow, and the wind, to save her unworthy worshippers. So they built a tiny church for her at the extremity of the breakwater, just where she had stood three times to calm the seas and bring the fishermen safely home. In this, her special habitation, they housed the Little Madonna, that she might thereafter work for their welfare without the necessity of faring forth into the storms. And there she stayed, seemingly well content with her new abode.

The statue has disappeared, and the story is legend rather than history now; but the church exists, and for many years a light has gleamed from the nearby belfry. Its message across the sea has saved many a storm-bewildered fisherman from the rocks, and many a sailor has blessed its warning beam. So the spirit of the Madonnetta of Caorle carries on, guarding the lives of her devoted children as she watched over those of their ancestors, many, many years ago.

Grappolo di "RIBOLLA NERA"

(Grandezza circa ¾ del naturale)

Maria Cristina PUGNETTI

Sclopetìn

Lo schioccante nome di un pregiato vino che si fa con le uve di Ribolla nera, e solo nella Valle del Judrio

Non esiste una varietà unica chiamata Ribolla poichè con questo nome si comprendono vitigni diversi, tutti con origine ben radicata in Friuli: la Ribolla gialla, che produce la Ribolla *tout court*, in friulano *Ribuele*, è la varietà più conosciuta e prevalentemente coltivata sui colli di levante tra le province di Udine e Gorizia; la Ribolla verde pare identificarsi con la *Glere secje* (Glera secca; il friulano *glere* o, più diffusamente, *glerie* significa 'ghiaia') ossia col Prosecco lungo; la varietà denominata *Ribuele spizade*, reperita sui colli di Cormòns, si identifica ancora col Prosecco lungo secondo quanto rilevato dall'esame del DNA; menzioniamo infine la Ribolla nera, un vitigno coltivato anch'esso sui colli orientali tra le due province sopra nominate e, oltre confine, in Slovenia. La Ribolla nera ha trovato nel territorio collinare e pedecollinare del Comune di Prepotto la zona ove meglio riesce ad esprimere le sue peculiarità attraverso il vino che ne deriva, noto col nome di Schioppettino o *Pòcalza* in sloveno.

In questa tavola l'artista Tiburzio Donadon ha saputo ben interpretare le caratteristiche del grappolo di Ribolla nera: buone dimensioni, forma piramidale, un'ala ben marcata, acini leggermente ovali (da Guido Poggi, *Atlante ampelografico*, 1939).

Prepotto e il suo territorio vitivinicolo

Prepotto si trova a sud-est di Cividale del Friuli, a ridosso del confine con la Slovenia segnato dalle acque del fiume Judrio. È un territorio parte in piano e parte in colle, circondato da rilievi che via via si fanno sempre più alti sino a raggiungere i 719 metri del monte S. Nicolò e i 665 metri del monte Plagnava, presso Castelmonte.
Dal 2008 l'area di Prepotto gode del riconoscimento di "Sottozona" di produzione per lo Schioppettino, nell'ambito della denominazione Colli Orientali del Friuli, a suggellare il valore di un territorio e di un vino.
La "Sottozona" esclude le aree umide e la graziosa borgata di Cialla, ove otto ettari di vigna sono dedicati allo Schioppettino; questi sono compresi in un'altra Sottozona, denominata appunto "Cialla", che si distingue da quella di Prepotto per terreni più ricchi di arenaria e, quindi, con vini aventi maggior corpo e con aromi più accentuati. Il vento dominante da nord-est, secco e freddo, spira su Prepotto e Albana a sollevarle dalla calura estiva, favorendo escursioni termiche preziose per la corretta maturità del frutto e per la qualità del vino.
I terreni, formatisi nel periodo Cretaceo e nell'Eocene, tra 80 e 35 milioni di anni fa, non risultano omogenei, caratterizzati come

Il germoglio della Ribolla nera visto da Tiburzio Donadon
(da Guido Poggi, *Atlante ampelografico*, 1939).

sono da strati di marna e sassi, calcari, arenarie, conglomerato e pietra piasentina, che ha permesso la formazione di terrazzi a nord dell'abitato di Centa. Nella parte meridionale del territorio i terreni sono facilmente disgregabili, formati da strati di marna (chiamata *ponca*, *opòka* nei dialetti sloveni) e arenaria. In questi suoli e in questo clima la Ribolla nera alligna da lungo tempo.

Nel 1867 la prima attestazione della Ribolla nera

È molto probabile la secolare presenza della Ribolla nera nella Valle del Judrio, anche se il primo documento che ne attesti l'esistenza risale solo al 1863. In quell'anno l'Associazione agraria friulana tenne a Udine una esposizione d'uve con più di 357 varietà. Fra queste anche la nostra: "Di ribola nera presentavasi un saggio inviato dalla contessa Ottelio dei Ronchi di Buttrio" (BAAF 1863, pag. 570). Nel "Catalogo speciale delle viti", pubblicato nel 1864 dallo Stabilimento agro-orticolo di Udine, figurava la Ribolla nera ritenuta "uva delicata" proveniente da Prepotto. Tre anni più tardi, nel 1867, la Ribolla nera era presente nel nuovo catalogo dello stesso stabilimento ma, curiosamente, non comparve nel *Vocabolario friulano* dell'Abate Jacopo Pirona del 1871, curato e fatto pubblicare dal nipote Giulio Andrea Pirona, il quale fu prezioso collaboratore dello zio e unico autore delle voci riguardanti la botanica e la zoologia. È pur vero però che nel medesimo vocabolario diverse righe sono dedicate alle Ribolle (pag. 320 e pag. 522).

Nella seconda metà dell'Ottocento l'economia rurale friulana fu duramente colpita. Nel 1851 il repentino abbassarsi della temperatura durante la fioritura della vite ridusse di 2/3 il raccolto. Nel 1852 fece la sua comparsa l'oidio, la crittogama che iniziò ad imperversare nelle campagne friulane riducendo o azzerando la produzione. La lotta per debellare la malattia fu lunga e difficile, e solo nel 1862 l'Associazione agraria friulana indicò la solforazione delle viti quale misura efficace.
Nel 1880 comparve in Friuli la peronospora.
Dodici anni più tardi arrivò la fillossera, dapprima nel Goriziano e poi, a partire dal 1901, in provincia di Udine. La sua diffusione fu graduale e le piante fillosserate, cessando poco a poco la produzione,

permisero un reimpianto altrettanto graduale della Ribolla nera, che poté salvarsi grazie all'attaccamento affettivo di coloro che la allevavano consapevoli della generosa quantità d'uva che la vite produceva.
Nel 1906 a Prepotto furono prodotti ettolitri 3225 di vino, 5000 l'anno successivo. Buona parte di questi dovevano essere di Schioppettino considerando quanto scrisse il geografo Francesco Musoni nella sua pubblicazione sulle condizioni agrarie delle Prealpi Giulie: "La vite va guadagnando terreno ogni giorno; e, mentre in passato gli impianti si facevano a casaccio, dopo che fu iniziata la ricostituzione de' vigneti con viti bimembri preparate in Gagliano (Cividale) a cura del benemerito Consorzio antifillosserico friulano, un miglior indirizzo ha cominciato a presiedere alla scelta dei vitigni. Fra i maggiormente coltivati sono la *ribolla* (bianca), il *refosco*, il *refoscone* (nero), il *verduzzo* (bianco), la *pokalza*, senza dire di quelli di nuova importazione: *cabernet*, *pinot*, *riesling*, *blaufränkisch*, *frontignan*, *gamè*, *borgogna*, ecc." (Musoni 1910, 21).
Piccoli coltivatori e possidenti come i Rieppi e i Petrussa si impegnarono affinché la Ribolla nera sopravvivesse ed i vini dovevano essere di qualche pregio se, all'Esposizione-fiera tenutasi in Cividale nel 1899, i fratelli Rieppi di Albana, frazione di Prepotto, furono premiati anche per lo Schioppettino.

Durante il primo conflitto mondiale
L'abbandono delle campagne e la sospensione delle lotte antiparassitarie causata dal primo conflitto mondiale permise alla fillossera di espandersi ovunque. Al termine della guerra il problema più urgente fu la ricostruzione di vigneti con viti innestate. La selezione cadde sulle più rinomate viti francesi, tedesche, piemontesi trascurando le autoctone.
Nel 1921 venne organizzata a Udine una esposizione di uve friulane durante la quale si tenne un convegno di viticoltori presieduto dal prof. Domenico Pecile, dal cav. Giuseppe Morelli De Rossi e dal dott. Domenico Rubini. All'esposizione era presente la Ribolla nera così commentata: "Grappolo spargolo. Acino grosso o medio, rotondo o allungato, carnoso, croccante, dolce. Buccia tannica. Soggetta a colatura. Buona varietà".
Durante il convegno che si tenne in concomitanza con l'esposizione il prof. Sannino indicò le varietà da privilegiare suddividendole per zone geografiche, sulla base dei pareri espressi da un giuria di esperti, tra cui i membri del Consorzio antifillosserico. Se nell'elenco per la zona collinare e pedecollinare, fra Torre e Judrio, la Ribolla nera non era compresa tra i vitigni suggeriti (lo erano Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvi-

Tralci di Ribolla nera in una tavola di Tiburzio Donadon (da Guido Poggi, *Atlante ampelografico*, 1939).

La Vallata del Judrio ripresa dalla chiesa dello Spirito Santo di Albana; la vista spazia fino a Rutars e alla chiesa di San Giorgio di Brazzano in comune di Cormòns. In questo paesaggio vitato vi è una consistente presenza del vitigno Ribolla nera. Nei pressi del fiume Judrio, qui sottolineato dalla vegetazione riparia, si ottengono le uve che forniscono il vino *Sclopetìn* più aromatico.

gnon e Refosco nostrano) merita sottolineare che da quel Convegno venne l'impulso per la costituzione di un vigneto ampelografico, costituito poi a Buttrio nella proprietà del sig. Giacomo Antonini, allo scopo di approfondire lo studio delle caratteristiche di 60 vitigni, fra cui la Ribolla nera.

Il parere degli esperti

Un contributo importante alla maggiore conoscenza della varietà venne dall'ampelografo Guido Poggi che, sebbene la ritenesse di secondo merito, non adatta a lungo invecchiamento e destinata a non diffondersi al di fuori della zona eletta, poiché perdeva quelle preziose caratteristiche che la legavano strettamente a Prepotto, la comprese tra i 19 vitigni friulani e stranieri che figurarono sia nell'Annuario 1927-1930 del Consorzio per la Viticoltura di Udine che nell'*Atlante ampelografico* pubblicato nel 1939. In entrambe le opere il nome Ribolla nera è attribuito al vitigno, mentre al vino appartiene l'appellativo di Schioppettino, distinzione ancor oggi utilizzata.

V. Montanari e G. Ceccarelli, ne *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*, edito nel 1950, così scrivono a proposito della Ribolla nera: "…Il vino della Ribolla nera non può essere posto tra quelli pregiati: essa infatti produce un vino di normale consumo; questo però è alquanto superiore ai tipi della massa anonima dei vini rossi di normale consumo". La Ribolla nera emerge, dunque, dalla massa

Trattoria a Prepotto.

degli anonimi e, durante la seconda guerra mondiale, per la precisione nel 1942, se ne produssero circa 5000 ettolitri. Così la commentò Chino Ermacora: "…Va segnalata la Ribolla rossa che dà un vino robusto e pastoso, noto sotto il nome di *Sclopetìn*, perché il chicco di tale uva resiste al dente e, schiacciato, sprizza polpa e umore con uno scoppiettio caratteristico. Vino raro di cui si va perdendo la vena".

Al termine del secondo conflitto mondiale il prof. Italo Cosmo, alla guida della Stazione sperimentale di Conegliano, si occupò di fare il punto sulla situazione viticola anche per la provincia di Udine. Riaffermò che l'area di maggior pregio era quella collinare eocenica orientale comprendente, tra gli altri, il comune di Prepotto. Ribadì che i vitigni più diffusi messi a coltura avevano origine diversa da quella friulana e rispondevano ai nomi di Cabernet franc, Merlot e Pinot nero tra le uve a bacca rossa, Tocai friulano, Riesling renano, Riesling italico, Pinot bianco, Pinot grigio, Verduzzo e Ribolla gialla tra quelle a bacca bianca.

In un paesaggio ampelografico profondamente diverso rispetto a quello pre-fillosserico, in cui ampio spazio venne dato alle varietà importate di provata qualità, l'abbandono di tanti vitigni friulani coinvolse anche la Ribolla nera, che fino a prima della guerra era il vino principe per qualità e quantità nella zona di Prepotto. Il suo declino continuò anche nei decenni che seguirono e la decapitazione arrivò grazie ad alcune leggi emanate negli anni Settanta.

Da una situazione di fuori legge alla rinascita

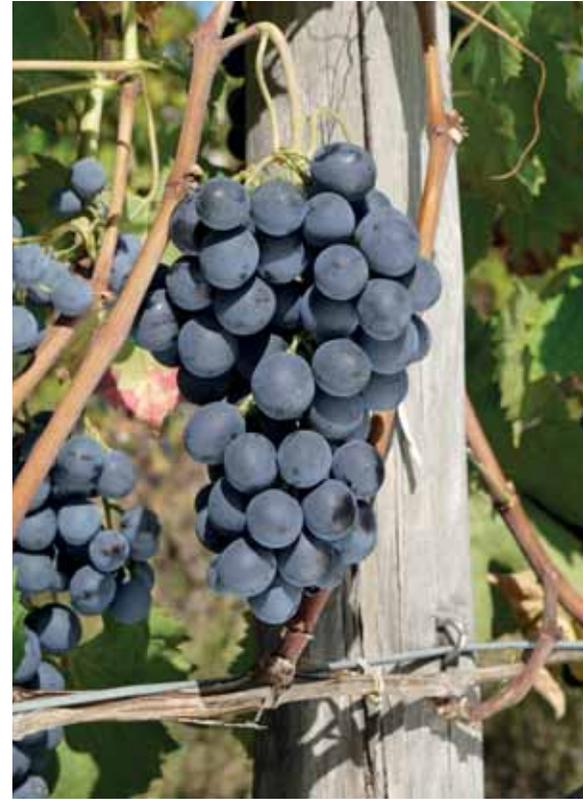
Con Decreto del Presidente della Repubblica il 20 luglio 1970 veniva riconosciuto il disciplinare di produzione e la zona a denominazione d'origine Colli Orientali del Friuli. In questo documento tra i 12 vini e relativi vitigni a godere dei favori di legge non era contemplato lo Schioppettino . Lo stesso anno, qualche mese più tardi, la Gazzetta Ufficiale della CEE n. 244 riportava il Regolamento n. 2500 relativo alla classificazione delle varietà di viti autorizzate e raccomandate alla coltura per ogni provincia italiana, lo Schioppettino veniva nuovamente ignorato.

Nel contempo la famiglia Rapuzzi sulle colline di Cialla, a nord ovest di Prepotto, lanciò una sfida che segnò il destino di questo vino. L'intento fu il recupero, difficile, di marze di una varietà che stava scomparendo, la cui coltivazione era interdetta. Con il prezioso aiuto dell'allora sindaco di Prepotto, Bernardo Bruno, conoscitore dei luoghi ove poter ancora reperire piante di Schioppettino, nel 1972 fu possibile mettere a dimora 3500 viti in un vigneto di circa 2 ettari. Quattro anni più tardi il Regolamento CEE n. 1162 vietava, a partire dal 1° settembre 1976, ogni reimpianto di viti non comprese nelle categorie delle raccomandate o autorizzate. A conferma di ciò fu firmato il 10 dicembre 1976, da Andreotti, Leone e Marcora, il DL n. 799, che sanzionava i viticoltori con lire 200.000 per ogni ettaro di vigneto piantato, tra quelli proibiti, e per ogni annata agraria sino al completo espianto, dalla data di entrata in vigore del decreto stesso sino al 30 novembre 1978.

Vecchie viti di Ribolla nera a Mernico, frazione di Dolegna, presso il fiume Judrio. Lo Schioppettino in questa zona veniva tradizionalmente allevato a pergola nei pressi delle case.

Una sfida, quella dei Rapuzzi, raccolta anche da una famiglia di distillatori di Percoto di Pavia di Udine, i Nonino. Nel ricercare vinacce di antichi vitigni autoctoni friulani per ottenerne una grappa da monovitigno, Benito e Giannola Nonino si resero conto che molti erano in via di estinzione. Risposero a questa situazione allarmante con l'istituzione del Premio *Risit d'Aur* ('barbatella d'oro') con il quale ogni anno vollero premiare il vignaiolo che avesse messo a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni, rivalutandoli e restituendo loro quella dignità che era stata più volte calpestata. Il 4 dicembre 1976 venne assegnato il primo premio *Risit d'Aur* a Dina e Paolo Rapuzzi dell'azienda Ronchi di Cialla per l'impianto di Schioppettino del 1972, a Guido

Ponca rossa tipica della conca di Centa, piccola frazione di Prepotto nota anche per l'antica chiesetta dei Santi Pietro e Paolo. Questa ponca forma una fascia di terreno che parte da Brischis e arriva al castello di Albana.

Poggi per l'ampelografia sui vitigni autoctoni friulani, ad Angelo Nassig, viticoltore appassionato, per la ricerca sugli stessi. Al premio si aggiunsero due riconoscimenti ai Conti Trento di Dolegnano per lo Schioppettino e il Pignolo e all'azienda Conti Florio di Buttrio per il Tazzelenghe, altro autoctono che stava scomparendo. Negli anni successivi altri sono stati insigniti

A sinistra grappoli di Ribolla nera al “naturale”, a destra un grappolo che ha subito interventi di ridimensionamento con l’asportazione dell‘ala e della punta: questa pratica si attua per migliorare la qualità enologica delle uve, in particolare per quanto concerne le sostanze coloranti, i tannini e il grado zuccherino.

del premio per il lavoro svolto in favore dello Schioppettino: nel 1979 Maria Rieppi di Prepotto per un impianto di Schioppettino; nel 1981 il Comune di Prepotto per l’azione a favore di questo vitigno; nel 1982 Paolino Marinig per un impianto di Schioppettino.

In favore di questo vitigno il 9 gennaio 1977, si mosse anche il Comune di Prepotto. Fu chiesto allora che lo Schioppettino fosse iscritto almeno tra i vitigni autorizzati e che la coltivazione fosse riservata all’area del Comune. Quest’ultimo si sarebbe fatto garante della provenienza delle uve denunciate dai viticoltori attraverso successivi controlli. Era chiara la presa di posizione di un’istituzione pubblica in difesa delle proprie ragioni storiche e territoriali, nonché dei propri vignaioli. Finalmente il 14 giugno 1977, con decreto Ministeriale, lo Schioppettino, insieme a Tazzelenghe e Pignolo, venne iscritto tra i vitigni ad uve da vino nel Catalogo nazionale delle Varietà. L’autorizzazione alla coltivazione venne due anni più tardi col Reg. CEE n. 347, con decorrenza 12 marzo 1978.
Questo fu sicuramente il traguardo a cui contribuirono sinergie diverse: dai viticoltori, alle istituzioni, alla stampa, ai premi e, non ultimo, il mondo scientifico, che attraverso le sperimentazioni, previste dai Regolamenti comunitari, in quegli anni stava lavorando, probabilmente senza troppe rassicurazioni sugli esiti, per rivalutare alcune varietà senza qualificazione. Nel 1981 il Regolamento comunitario n. 3800 stabilì una nuova classificazione delle varietà di viti includendo lo Schioppettino per le province di Udine e Gorizia, poi compreso tra i vitigni raccomandati (da autorizzati) per la sola provincia di Udine con il Regolamento CEE 3582 del 1983. Tredici anni di lotte per evitare l’abbandono della Ribolla nera da questo angolo di terra e conquistare il massimo riconoscimento.

L’Associazione e il Vigneto catalogo di antico materiale genetico

Da diversi anni lo Schioppettino è entrato a far parte dei vini della Doc Colli Orientali del Friuli e, nell’ottica della sua valorizzazione, è stata costituita nel 2004 l’Asso-

Classica foglia trilobata di Ribolla nera che risulta glabra sulla pagina inferiore. Recentemente è stata rintracciata una vite con foglia marcatamente pentalobata e con la pagina inferiore provvista di peli: tale ceppo sarà tenuto sotto controllo onde indagare su eventuali miglioramenti qualitativi di cui potrebbe essere portatore; tale biotipo rappresenta la prima variazione genetica di un certo rilievo reperita nell'ambito di questo vitigno ampelograficamente piuttosto uniforme.

ciazione produttori Schioppettino di Prepotto composta da 33 aziende, ossia dalla quasi totalità di quelle presenti sul territorio. Tra gli obiettivi, nel 2005 è stato realizzato un "Vigneto catalogo", frutto del recupero di viti antiche prelevate in un centinaio di località nei territori di Prepotto e di Spessa di Cividale nonchè nella contermine Slovenia. Tale vigneto ha per scopo la salvaguardia del patrimonio genetico della Ribolla nera, anche ai fini di selezionare i migliori biotipi per una sempre maggiore espressione qualitativa. Tra i sistemi di allevamento si è verificato che il Guyot è quello che consente la migliore maturazione dell'uva, ma si continua a sperimentare il "cordone speronato" che, producendo grappoli di piccola dimensione, ne incrementa la qualità.

Sistema di produzione e peculiarità del vino

Tradizionalmente l'uva era appassita con l'intento di otternerne vini corposi, ma oggi solo una piccola parte, variabile a seconda dell'annata, è sottoposta a disidratazione onde favorire l'eleganza del vino senza eccedere nel corpo e senza esaltarne la muscolosità, fattori che inibiscono l'espressione più autentica di questo vitigno.

Il disciplinare che regola la produzione prevede che i vini trascorrano almeno un anno in contenitore di legno, solitamente la *barrique* (225 litri) non nuova e con bassi gradi di tostatura delle doghe, per evitare che gli aromi trasmessi dal legno sovrastino quelli propri del vitigno. Successivamente il vino, messo in bottiglia, sosta nelle cantine buie e silenziose per almeno un altro anno, arrivando così più equilibrato al consumo.

Vigneto di Ribolla nera dell'azienda agricola "La Quercia" a Novacuzzo di Prepotto.

Vignetta di Giovanni Zamparo.

Storica etichetta di Schioppettino (dalla rivista "Il Vino", anno I, n. 1, dicembre 1971).

Lo Schioppettino è vino asciutto con tannini non pronunciati ed un finale piacevolmente amaro. Rivela una spiccata speziatura soprattutto se le uve provengono da terreni ghiaiosi, mentre l'espressione fruttata di bacche, ciliegia, anguria si rivela maggiormente sui suoli argillosi marnosi e sulle terre rosse. Vino solitario e di rara schiettezza sa donarsi con grazia senza dover impressionare.

Nel 2008 vi erano 400 ettari vitati nel Comune di Prepotto, di cui 22,46 a Ribolla nera (oggi ce n'è qualcuno in più) con una produzione di 610,43 ettolitri, vale a dire poco più di 81.000 bottiglie. Complessivamente gli ettari di Ribolla nera coltivati nella provincia di Udine ammontano a ha 80,776 (dato 2008). A questi si aggiungono circa 3 ettari coltivati in provincia di Gorizia sotto la denominazione Friuli-Isonzo. Numeri che fanno comprendere come questo vino non rappresenti per i produttori la fonte principale di reddito, ma Schioppettino è un nome che evoca un territorio ameno e silenzioso, immerso in un'atmosfera che pare quasi surreale nella sua inebriante solitudine.

Si ringraziano per la gentile collaborazione il prof. Carlo Petrussi, il Presidente dell'Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto dott. Giulio Ceschin, il sindaco di Prepotto sig. Gerardo Marcolini, il geom. sig. Ezio Cossio del Comune di Prepotto.

Bibliografia

BAAF = Bullettino dell'Associazione agraria friulana.

Benini Isi, *Il Risìt d'àur e un sogno adulterino*, "Il Vino", 1977.

Calò Antonio, Costacurta Angelo, *Delle viti in Friuli,* Arti Grafiche Friulane, Udine, 1991.

Debegnach Lucia, *Prepotto: storia di una terra di confine dalle origini ad oggi*, Comune di Prepotto, 2004.

Ermacora Chino, *Vino all'ombra*: *guida sentimentale delle osterie del Friuli, di Trieste e dell'Istria,* "La Panarie", 1935.

Filiputti Walter, *Relazione e cenni storici sul vitigno Schioppettino,* Prepotto, 1977.

Filiputti Walter, *Autorizzare il Tazzelenghe, il Pignolo e lo Schioppettino,* "Il Vino", VI, n. 4, dicembre 1976.

Forum Julii, n. 14, 8 aprile 1899.

Grinovero Cesare, *L'evoluzione dell'agricoltura friulana,* Del Bianco, Udine, (1968?).

L'Opera della Associazione Agraria Friulana dal 1846 – Vol I, Giuseppe Seitz, Udine, 1900.

Marinelli Olinto, *Guida delle Prealpi Giulie,* Società Alpina Friulana, Udine, 1912.

Montanari Viscardo, Ceccarelli Giuseppe, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie,* Longo&Zoppelli, Treviso, 1950.

Montanari Viscardo, Ceccarelli Giuseppe, *La Viticoltura e la Enologia nelle Tre Venezie*: *supplemento aggiornato sino all'anno 1950 pubblicato sotto gli auspici della Unione delle Camere di commercio, industria, agricoltura delle Venezie*, Treviso, Longo & Zoppelli, 1952.

Musoni Francesco, *Sulle condizioni agrarie delle Prealpi Giulie* (Estratto dagli Annali del R. Istituto tecnico di Udine)*,* Del Bianco, Udine, 1910.

Petrussi Carlo, *Miglioramento della qualità e ottimizzazione del rapporto tra pianta e ambiente sviluppati per la valorizzazione dello Schioppettino di Prepotto*, in "Schioppettino di Prepotto", Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto, Prepotto, s.i.d.

Pirona Jacopo, *Vocabolario Friulano dell'abate Jacopo Pirona,* pubblicato per cura del D.re Giulio Andrea Pirona, coi Tipi dello Stabilimento Antonelli, Venezia, 1871.

Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giov. Battista, *Il nuovo Pirona - Vocabolario Friulano*, Società filologica friulana, Arturo Bosetti, Udine, 1935.

Pittaro Pietro*, Schioppettino e Malvasia nera*, "Il Vino", XII, n. 6, novembre-dicembre, 1982.

Poggi Guido, *Annuario 1927-1930 del Consorzio per la Viticoltura di Udine*, 1930.

Poggi Guido, *Atlante ampelografico*, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, Pordenone, 1939.

Sandri CARROZZO

Frico: un plat furlan cuntun non di origjin foreste

In dì di vuê il mangjâ che al rapresente cun plui tipicitât la cusine furlane salacor al è il frico, plat fat di formadi frit, sôl o cun altris ingredients tant che patatis, cevole, ûfs o ancje coce, miluçs e altris ancjemò.

Lis dôs formis che vuê a son plui cognossudis a son chê formade di un disc fin e crustulin di formadi frit e chê cun patatis, plui alte e tenare dentri, ma in gjenar cuntune croste avonde crocante difûr. In dut câs a son ancje altris pussibilitâts: par esempli versions plui tenaris fatis cul ûf, o i fricos sglonfs, scuasi a bale, che si cjatin des bandis di Cividât.

Pe denominazion, in Cjanâl di Resie chest plat, fat cui ûfs, al cjape il non di *sër w ponöw* o

☛

La Fieste di Sante Filumene a Flaiban e je ancje la Fieste dal Frico:... *a tutto frico!*

sër tu-w pondvë (si lu cognòs ancje tant che "frico rosean"), te Sclavanie si clame *ser ozvart* a ben che a vuê e je difondude ancje la forme *friko*. Fûr dal Friûl al corispuint, almancul in part, a altris pitancis che si fasin simpri cul formadi cuet: si pues ricuardâ almancul il *formai frit* de fasse prealpine dal Venit.

Il frico sutîl e friabil al è cognossût ancje come *frico di Cjargne* (Cosetti 2008, 142), cundut che Gaetano Perusini al meteve in dubi la sô tipicitât: di fat tai agns Setante al scriveve che *A Illegio (inf. sig.ra Pierina Job Franz) si faceva fino alla guerra 15-18 solo con formaggio stagionato, tagliato a lamelle o grattugiato. Si mette nel tegame burro cotto* (ònt) *e quando frigge, si aggiunge il formaggio che si lascia cuocere lentamente mescolando finch'è fuso; con un mestolo si dà al composto forma di torta lasciandolo rosolare finchè diventa dorato. Ora, il frico si fa anche con patate tagliate a lamelle sottili che si versano nel tegame con il burro bollente; cotte vi si aggiunge una parte di formaggio vecchio grattugiato ed una di formaggio fresco a lamelle; si cuoce lentamente finchè diventa dorato. In Friuli si sta ora diffondendo l'uso di un frico sottilissimo, croccante, ottimo; ma è cosa importata, non friulana* (Perusini 1976, 154).

La ultime declarazion di Perusini in ogni câs no somee provade di documents, e no somee nancje che si puedi acetâle, soredut se si osserve che cheste sorte di frico no si le fâs di nissune altre bande e che duncje no pues jessi stade impuartade.

Par altri il frico in gjenar, in dutis dôs lis formis, al ven definît dispès un plat tipic cjargnel, ma la sô regjon di origjin e va slargjade ancje a zonis che no fasin part de Cjargne, tant che dut il rest de fasse alpine e prealpine furlane, e forsit e je ancjemò plui grande, cjapant ancje lis culinis e la planure furlane.

In cualchi câs si cite tant che prime documentazion dal frico la ricete dal secul XV dal *Libro de arte cocquinaria* di Martino da Como, za cogo dal patriarcje di Aquilee e autôr di chest manuâl fondamentâl pe cusine rinassimentâl taliane, che al insegne: *Per fare caso in patellecte. Piglia del caso grasso, et che non sia troppo vecchio*

né troppo salato, et tagliarai in fettolini o bocchoni quadri, o como ti piace; et habi de le padellette fatte a tale mistero; en sol fondo metterai un pocho di butiro, overo di strutto fresco, ponendole a scaldare sopra le brascie, et dentro gli mettirai li ditti pezzoli di caso; et como ti piace che sia facto tenero gli darai una volta, et mettendogli sopra del zuccharo et de la canella; et mandaralo subito in tavola, che si vol magnare dopo pasto et caldo caldo. Item poterai conciare in altro modo lo ditto caso brustolando, prima arrostendo al foco de le fette de lo pane tanto che da ogni lato s'incomincino a rostire, mettendo le dicte fette per ordine in una padella da torte; et sopra a quelle ponerai altramente fecte di caso un pocho più sottili che quelle de lo pane; et sopra la padella mettirai lo suo coperchio fatto caldo tanto che 'l ditto caso s'incominci a strugere, o a squagliare. Et facto questo gli buttarai di sopra del zucchari con un poca di canella, et zenzevero.

Di fat la associazion cul frico di cheste ricete e je avonde gjeneriche e si puedin notâ un pocjis di diferencis: par altri la semplicitât stesse dal frico e fâs che al sedi pardabon dificil cjatâi une origjin definide.

Ce che si pues dî al è che si trate di une preparazion popolâr, che no somee influençade di modei gastronomics cults, che tes sôs diviersis formis e je une elaborazion origjinâl furlane, tal

sens che no je impuartade, ancje se e pues jessi condividude cun altris zonis dongje dal Friûl.
Se si pues dî cussì dal plat o viodarìn che si scuen dî scuasi il contrari pal so non, *frico*, che za di un prin moment, finint cun chel "o", al mostre di vê une fonetiche che no somee furlane. La sô etimologjie no je stade cjatade ancjemò cun sigurece e si provarà di dâle dongje cun chest articul. Une prime ricercje e pues partî de consultazion dai dizionaris. Il *Nuovo Pirona* al regjistre:

Frìco sm. = In Carnia è una pietanza formata da formaggio cotto nel burro o nel lardo: *Frico c'al fâs ai muarz tirâ lu flât* (Rupil in Str. 1926)

Propit in cheste definizion dal *Nuovo Pirona*, che al à vût une difusion e une influence straordenarie in Friûl, si pues cjatâ, salacor, la origjin de convinzion che il frico al sedi specific de Cjargne, intant che dal sigûr, za tal moment de publicazion di chest dizionari (1935), chest plat al jere fat intune zone ben plui largje. Ma la specificazion gjeografiche e cjate une reson inte citazion leterarie de fraseologjie: un viers di une poesie di Giuseppe Rupil, cjargnel, formade di une liste spiritose di pitancis che si mangjavin tal Cjanâl Pedarç. Chest document nol pues judâ masse pe etimologjie, ma almancul al ateste l'ûs dal tiermin *frico* za ae fin dal Votcent e tai prins dal Nûfcent: Rupil di fat al jere nassût dal 1858.

Riferiments ancjemò plui vieris a vegnin dal *Vocabolario Friulano* di Giorgio Faggin, che però, cun sorprese di chei che vuê a van par frascjis e par sagris, al rimande di *frico* a *fricò*:

frico, *sm.,* → **fricò**.
fricò, *(pl.* ***fricôs****)*, *sm.,* **• 1.** *(cucina carnica) (formaggio cotto nel burro o nel lardo)* frico*: cul fricò se svuinche fûr. / Puarte Tizio miege raze / e Sempronio pigurìn* (Br 16.3); - *un gejut calave al plan / di fricòs [fricôs], crustins, mignestre* (Br 3.71); *no'nd'è nua di plui bon / di polenta e un fricon* [fricò] (Pr 76). **• 2.** *(scherz.)* bastonata, legnata*: j petà jù il seond fricò* (Cu 10).

Il rimant a *fricò* al pues someâ curiôs, viodût che a vuê l'ûs gjenerâl al met l'acent su la prime silabe, cun di plui tal tierç esempli *fricon* nol derive di *fricò* ma propit di *frico*: di fat sot dal leme *travuardâ* si cjate l'esempli, cjolt simpri dal stes autôr, Ferdinando Primus, *Diu nus travuardi di pidadis di mosčhis, di scuarnačadis di lacais e di taiadis di frico* (Pr 182); duncje il *fricon* de fraseologjie al è un superlatîf di *frico* par fâ rime cun *bon*.
Invezit e je une vore interessante la testemoneance dai prins doi esemplis de fraseologjie, cjolts dai scrits di Toni Broili: a documentin cun sigurece la forme *fricò*, cul acent su la ultime vocâl, doprade di un autôr udinês te metât dal Votcent.

Te cusine taliane cul tiermin *fricò* o *friccò* si clame une pitance une vore diferente di chê furlane, che si cjate in particolâr te cusine romagnole e in chê umbre: in Romagne il *fricò* al è une misture di ortaiis taiadis a tocs e fatis in padiele; a Gubbio il *friccò* al è un specetin di cjar di agnel, poleç e cunin. Ce che a àn in comun chestis preparazions al è di jessi fatis di ingredients cusinâts in padiele no intîrs, ma ben a tocs.
La origjin de peraule *fricò/friccò* e somee francese, *fricot*, e e segne un plat di ortaiis messedadis e cuetis, ma in Italie cheste peraule si è leade cun altris tiermins cu la stesse lidrîs: *fricandò* e *fricassea*. Di fat il plat romagnûl, che al ven definît ancje *fricandò di verdure*, *fricandò* (in plui che *ratatuje*, *ratatouille*).
Il *fricandò*, par francês *fricandeau*, pardabon al è un plat ancjemò diferent: un tai di cjar di vidiel cuet intun pestât di cevole e, in câs, altris verduris, che dopo a vegnin passadis par fâ une salse. Il passaç a indicâ une sorte di specetin al à di jessi sucedût par someance cun altris preparazions cul non simil, il *fricot*, juste apont, e la *fricassea* (dal francês *fricasée*), che in efiets e je une sorte di specetin li che ae fin si zonte ûf sbatût cul limon par che al fasi une salse. Di diversis bandis di Italie però, chescj nons a son stâts doprâts cuntune cierte gjenericitât, cemût che si pues viodi tal venezian, consultant il so dizionari plui innomenât, chel di Giuseppe Boerio (Boerio 1829, 236):

FRICANDÒ, s.m. T. de' Cuochi, detto alla Francese, *Braciuola*. Così trovasi nel Dizionario Alberti di Bassano; ed è un Taglio di vitello lardato e cotto un umido che mangiasi per antipasto.
FRICASSÈ, s.m. T. de' Cuochi, Fricassea e Ammorsellato, Sorta di vivanda o manicaretto fatto di cose minuzzate e cotte in umido.

Cjalant la definizion di *fricassè*, si pues pensâ che chest concet, plui gjeneric, di robe di mangjâ fate di ingredients a tocuts al sedi deventât gjenerâl e al sedi passât ancje a *fricandò* (ancje se tal venezian chest no si viôt), dant reson dal non dal plat romagnûl e

La vacje blu, forsit par no fâur un tuart a chê blancje e rosse e a chê blancje e nere.

di chel umbri.
Si pues cjatâ verifichis cirint in altris dizionaris dialetâi talians. Pal romagnûl in particolâr si cjate (Morri 1840, 345):

FRICANDÒ, s.m. V. *Fricò*
FRICÒ, s.m. *Fricassea, Ammorsellato*. Sorta di vivanda, o Manicaretto fatto di cose minuzzate, e cotte in umido.
Fricò, fig. V. *Buzaròtt, Cargadur, Fracch*.

Al è interessant cjalâ ancje i rimants de seconde acezion, figurade, di *fricò* (Morri 1840, 345, 156, 179, 341):

BUZARÒTT, s.m. *Capriccio, Rivellino*. Buona quantità di busse: così *Dare un capriccio, o un buon capriccio, un rivellino, Dar un carico, o un rovescio di legnate, o di bastonate, Dare una bastonatura di santa ragione*.
...
CARGADUR, fig. *Capriccio, Rifrusto, Rivellino, Carico di pugna, di legnate, di bastonate e simili. Bastonatura di santa ragione*.
...
FACCH, O FRACCH D' BASTUNÈ, s.m. *Carico, Rovescio, Rifrusto di legnate, di bastonate, Bastonatura di santa ragione, Capriccio di sculacciate o di sculaccioni*.

Di fat chestis acezions a corispuindin cun chê figurade che al da ancje Faggin rispiet al furlan. Si cjatin confermis e ancjemò plui detais e descrizions, riferidis al dialet parmesan (Peschieri 1828, 194):
Fricandò. Voce prettamente francese che significa Braciuola; ma noi la diciamo nello stesso senso di Fricassé.
Fricassé, *Fricassèa* s.f. Secondo il Dizionario Fricassèa è vivanda di cose minuzzate e cotte nella padella. Le nostre cuciniere però chiamano *Fricassé* indistintamente un *Intingolo* o *Manicaretto* qualunque.
Fricò, V. *Fricassé*
Fricò in metafora, *Rivellino, Zombamento, Capriccio, Rifusto* s.m. *Dirotta* s.f.
- Dàr o Ciapàr un fricò, *Dare, o Toccar busse. Dare o Toccate un rivellino, un rivellin di mazzate* ecc. V. anche Fràc.

Duncje si pues crodi che il tiermin fricò al sedi rivât in Friûl za tal significât di "pitance di robe fate a tocuts" e che al sedi stât doprât no par un plat di cjar o di ortaiis, ma par ce che si faseve cui tocuts o cu lis strissulis di formadi.
La conferme e ven ancjemò di un altri vocabolari dialetâl, cheste volte riferît a une fevele presinte in Friûl, il bisiac (Domini et al. 1985, 191):

fricandò sm. formaggio fritto
frico, sm. formaggio fritto.
Polenta e frico, un magnar de cargnei

Ancje a Fraelà a fasin la Sagre dal Frico.

Dépliant pe sagre dal frico a Cjarpât.

fricò v. fricandò

In chest vocabolari si pues fintremai prossumâ une stratificazion lessicâl: intant che *fricò* e *fricandò* a mantignaressin la aplicazion che e je stade dade a chest tiermin cuant che al è rivât in Friûl, e a saressin stadis assimiladis aromai ad in plen dal bisiac, *frico* al somee jessi jentrât plui di resint, viodût che la fraseologjie e segnale chest plat come tipic cjargnel, e duncje estrani ae Bisiacarie, ancje se cognossût.
A chest pont al reste di dâ reson dal passaç fonetic di *fricò* a *frico*, che si à di datâ dopo de metât dal Votcent, viodût che tal 1846 e tal 1856 Toni Broili al dopre ancjemò *fricò*.
La forme cul acent finâl, di là de sô origjin foreste, e à dal sigûr un aspiet plui furlan che no chê cul acent su la prime silabe, ma te seconde metât dal Votcent e soredut tal Nûfcent al è sucedût un fenomen linguistic une vore impuartant: la pression dal talian di fat e à tocjât cun fuarce no dome il furlan scrit, cemût che al sucedeve za di secui, ma ancje chel fevelât.

In cheste suaze si à viodût che tal talian regjonâl al è stât un adatament particolâr di plui peraulis cu la toniche finâl, une vore difondude par furlan e invezit rare par talian: par vie di une ipercorezion l'acent si è tirât indaûr su la prime silabe: par esempli nol è râr sintî a dî tal talian regjonâl
(e no dome) *pìcolit* o *càbernet*, cence fevelâ dai toponims tant che *Còglians*, *Còmeglians*, *Còrmons* o dai cognons tant che *Còmand*, *Màcor*, *Mèlchior*, *Mòras*, *Tòmat* e v.i.
Il stes fenomen al à di jessi sucedût ancje di *fricò* a *frico*, che dopo di vê cambiât la posizion de toniche tal talian regjonâl al è tornât a jentrâ cun cheste forme gnove tal furlan, cjapant il puest de forme vecje, di derivazion francese.
In struc, il plat nazionâl furlan, sempliç e popolâr, al à un non cuntune storie linguistiche internazionâl, complesse e culte, che si pues meti in ordin cul grafic de pagjine dopo.

Frico crocant.

Bibliografie

P. Adami, *La cucina carnica*, Padova, Franco Muzzio Editore, 1995.

G. Boerio, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, A. Santini, 1829.

G. Cosetti, *Vecchia e Nuova Cucina di Carnia*, Tolmezzo, A. Moro, 2008.

S. Domini, A. Fulizio, A. Miniussi, G. Vittori, *Vocabolario fraseologico del dialetto "bisiàc"*, Bologna, Cappelli, 1985.

G. Faggin, *Vocabolario della lingua friulana*, Udine, Del Bianco, 1985.

V. Leskovic, D. Del Medico, *Dežela frike in gubance, Kako so kuhale naše none – Dalle valli del frico e della gubana, Antiche ricette dalla Slavia Friulana*, Čedad, Most, 2002.

A.Morri, *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, P. Conti, 1840.

G. Perusini, *Vecchie cose di cucina: l'antian pal frico*, in «Ce fastu?», LII, 1976.

I. Peschieri, *Dizionario parmigiano-italiano*, Parma, Blanchon, 1828.

G. A. Pirona, E. Carletti, G. B. Corgnali, *Il Nuovo Pirona. Vocabolario friulano*, Udine, Società Filologica Friulana, 1992[2], copie anastatiche de opare dal 1935.

G. Pontoni, G. Busdon, G. Re (a cura di) *Montasio, per primo e per ultimo: il frico*, Pordenone, Libra Edizioni, 2001.

Clara CARBONCICH

Il Caseificio di Spilimbergo

Quando il passato si travasa nel presente

"Sta l'edificio che ospitò la latteria di Spilimbergo per un buon numero d'anni, fino a quando, all'inizio dei Novanta, venne chiusa, ta la Plassuta, se mi riferisco agli anni in cui la gente parlava friulano; è intitolata adesso a un personaggio potente nei tempi suoi: Walterpertoldo di Spilimbergo.
La ricordo come agevole campo da gioco per bambini e ragazzi che abitavano nei contorni, quasi un cortile di casa, anche perché vi passavano e sostavano poche automobili.
Al mattino e alla sera invece accorrevano alla latteria i contadini, in bicicletta, a piedi anche o con qualche carretto, a portare il latte; era il tempo in cui la periferia di Spilimbergo era terra arata e coltivata – campo, prato e vigna – e, naturalmente, alle case erano annesse stalle con animali da allevare; il latte che producevano veniva appunto portato alla latteria nei bidoncini di alluminio, lustri che serbavano – per me almeno – il segno delle mani forti delle donne che provvedevano a lavarli. (…)".
Così iniziò a raccontare Novella Cantarutti in occasione della riapertura del Caseificio nel 2006, non come latteria ma come centro grafico-culturale.

Le origini
La costituzione della Società turnaria risale al lontano 1925. Nell'anno seguente il caseificio di Spilimbergo cominciò la sua ininterrotta attività in locali di fortuna, in attesa che fosse acquistato il terreno e costruito l'attuale edificio, sede definitiva.

Il caseificio oggi.

La vera e propria attività iniziò il 1° febbraio 1926 nei locali della caserma che era di proprietà del comune.
Là veniva fatto il ricevimento del latte che, in parte, era venduto alla popolazione; il resto veniva lavorato. Non avendo locali adatti per la stagionatura del formaggio, questo veniva, trasportato in una cantina del castello a 24 ore dalla lavorazione. Ciò comportava perdita di tempo e molto disagio; solo la tenacia degli amministratori e dei soci fece sì che la latteria potesse proseguire il suo cammino.
Nel 1931, in previsione della scadenza del contratto di affittanza con il comune e per avere finalmente una sede propria funzionante, il consiglio di Amministrazione acquistò il terreno e fece costruire l'attuale caseificio. Esso fu costruito sul progetto del geometra Giovanni Marin, con criteri razionali, con attrezzature moderne, con impianto di riscaldamento a nafta di cui allora erano dotati soltanto 21 caseifici sui 560 esistenti nella Provincia di Udine che, all'epoca, comprendeva anche l'attuale provincia di Pordenone. Era dotato pure di apparecchi per la ricerca delle frodi più comuni, per il controllo la sanità del latte e per la determinazione del grasso.
Nel 1931 il caseificio di Spilimbergo era tra i migliori della provincia. Dalla costituzione della Società si succedettero vari presidenti, sempre impegnati nel buon funzionamento dell'attività sociale, e il personale, dedito al lavoro in modo encomiabile, cambiò più volte, fino alla chiusura avvenuta il 22 ottobre 1991 per l'insufficiente apporto di latte.

Sala lavorazione della latteria di Spilimbergo all'inizio dell'attività. Le macchine venivano azionate in un primo tempo dall'acqua della roggia che scorreva nei pressi dell'edificio, successivamente da un motore posto in fondo alla sala, tramite un albero di trasmissione che faceva scorrere le cinghie. Archivio Guido Corrado.

L'attività in latteria
Dalla sua costruzione il caseificio divenne un punto di riferimento sociale ed economico per la comunità di Spilimbergo e dintorni. Ogni mattina e sera, agli orari stabiliti, il latte veniva portato dai soci in latteria sulla piazzetta di via Cisternini, nei grandi recipienti per il latte, appena munto e ancora caldo.
Nella sala ricevimento il latte veniva pesato sulla bilancia: con cura si annotava sul libretto di ognuno e sul registro quanto era stato conferito per calcolare quanto sarebbe spettato in burro e in formaggio a ciascuno.
In latteria si scriveva molto: sui grandi registri del conferimento del latte, sul libretto di ciascun socio, sui bollettari in cui si riportavano le spese più minute e più varie, compreso il compenso per i casari e gli aiutanti.
Nella parte destra della sala, il latte della sera rimaneva a "riposo" in bacinelle da cinquanta litri che venivano immerse a "bagnomaria" nella vasca di refrigerazione; il grasso che affiorava durante la notte veniva separato alla mattina per poi, attraverso la zangolatura, preparare il burro.
Una grande importanza rivestiva il controllo dell'igiene del latte, indispensabile per ottenere un formaggio e un burro di prima qualità. Il latte veniva filtrato al momento della consegna, e periodicamente controllato attraverso una serie di strumenti in dotazione alla latteria: provette, termometri, sostanze chimiche, ecc.
Venne redatto e stampato il "Decalogo per la produzione di un latte buono e sano" e affis-

so all'interno della latteria. Il regolamento, inoltre, imponeva ai soci un comportamento igienico impeccabile con ammende per i trasgressori. Il socio che avesse provocato una "cotta guasta", attraverso l'apporto di latte "improprio" e cioè sporco, allungato con acqua, acido, di due mungiture diverse, ecc. sarebbe stato punito con una multa fino all'espulsione.
Oltre al regolamento, esisteva tra i soci un codice d'onore: infatti, a ogni violazione, il trasgressore veniva immediatamente riconosciuto dal casaro, sempre presente alla consegna del latte e alla sua lavorazione, e la sua irregolarità veniva comunicata al consiglio e agli altri soci, arrecandogli "vergogna" oltre che danno economico.
Come emerso dai verbali dell'inizio attività, fu istituita la "Commissione vigilanza stalle" che periodicamente sorvegliava il rispetto delle norme igieniche.
Come era necessario badare alle mucche ogni giorno, così il lavoro della latteria non aveva soste: nei verbali si legge di compensi al casaro per le domeniche e di gratifiche per il giorno di Natale.
Lucia Sovran, in servizio presso la latteria per ben 24 anni, non fece un solo giorno di ferie o malattia, solo un'assenza per la morte del fratello. Il suo impegno nel tenere pulita ed efficiente la latteria era costante: andava dall'assistenza al casaro alla vendita del latte, dalla pulizia delle forme al lavaggio delle tele. Se si passava per la latteria alla sera, si poteva scorgere una lampadina accesa nelle cantine: Lucia finiva la sua giornata lavando gli attrezzi, riponendo le tele per il giorno dopo e rientrava a casa a volte a notte inoltrata.
Nella sala centrale si trovavano le attrezzature per la lavorazione del latte: la zangola e la scrematrice per il del burro, le vasche e i pressatoi per il formaggio.
Versato il latte nelle caldaie in rame, il casaro portava la temperatura del latte a 35°C, agitandolo continuamente a mano o, in tempi relativamente più recenti, tramite un piccolo motore che azionava una pala (spino). Sotto le caldaie veniva portato il fuoco con un carrello azionato a mano. Il caseificio venne dotato fin dalla sua costruzione anche di caldaie a nafta poiché fu riscontrata la convenienza economica rispetto la legna. La legna necessaria veniva fornita dal socio di turno e, in seguito, acquistata anche dalla latteria, approvvigionamento che continuò negli anni soprattutto quando il prezzo della legna si dimostrava conveniente rispetto a quello della nafta.
Un termometro di grandi dimensioni serviva a tenere sotto controllo la temperatura del latte. Raggiunta la temperatura voluta veniva aggiunto il caglio, sostanza ottenuta dalla essiccazione degli stomaci dei vitelli appena nati e che abbiano succhiato solo colostro. Tramite i suoi enzimi produce acidità e aiuta la coagulazione del latte, separando la cagliata dal siero.
La caseina, che è la proteina più importante contenuta nel latte, con l'effetto del caglio tesse un

Lucia Sovran, in servizio dal 1967 al gennaio 1991. "Sono stata felice in latteria, anche se la fatica era tanta. Mai un giorno di ferie. Alla fine le scale erano faticose e gli orari pesanti. Ma ricevevo i complimenti per come era tenuta la latteria".

fitto reticolo che imbriglia tutti i più importanti componenti e forma una massa che coagula. Dopo circa 20/25 minuti di coagulazione la massa, che assumeva una consistenza gelatinosa, veniva tagliata utilizzando un apposito strumento detto lira (dalla forma dello strumento musicale dei tempi di Nerone); i granuli ottenuti avevano le dimensioni di piccole noccioline. A questo punto iniziava la cottura vera e propria, che durava dai 25 ai 30 minuti, alla temperatura di 47°C, sempre mantenendo la massa in agitazione fino a lasciare depositare la cagliata sul fondo della caldaia. Una volta estratta dalla caldaia, a forza di braccia e con l'aiuto di una ampia tela di lino, la pasta di formaggio veniva collocata nelle fascere e pressata. La pressatura aveva lo scopo di far uscire tutto il liquido rimanente, e di mettere in forma il formaggio. A questo scopo, la forma di formaggio veniva girata 3 volte, l'ultima prevedeva la rimozione della tela e l'inserimento, tra fascera e formaggio, del marchio "Spilimbergo" assieme alla data e ai numeri del socio a cui appartenevano le forme. La collocazione nelle fascere, e quindi la prima fase della lavorazione, terminava solitamente intorno alle tredici. La mattina successiva le forme venivano tolte dalle fascere facendo scivolare via le targhette metalliche. In seguito alla pressatura si formavano delle sottili striscioline di formaggio ai bordi: queste erano ambite da tutti, specialmente dal socio di turno che ne rivendicava la proprietà. Spesso venivano regalate ai bambini sempre numerosi in latteria.

La salatura del formaggio ha come scopo di conferire un miglior sapore, garantirne la conservazione e modificarne la fermentazione. Negli ultimi anni esse venivano immerse per 48 ore nella salamoia, in grandi vasche poste a metà del salatoio, nel seminterrato. Una volta estratte le forme di formaggio venivano salate a secco, ben disposte sui tavoli allineati; la salatura durava 6-8 giorni: il sale veniva cosparso su tutta la superficie del formaggio, il casaro lo passava a mano, di forma in forma, e controllava che la sua distribuzione fosse uniforme. Ogni due giorni le forme venivano girate e salate dall'altro lato. Nel fresco della cantina le forme di formaggio venivano poi messe a stagionare sugli scaffali, l'una accanto all'altra: la sala era riempita sino al soffitto di tavole e di forme. Il casaro e la sua inserviente impiegavano ore nella cura del formaggio: la crosta veniva raschiata per impedire la formazione della muffa. Le forme venivano rivoltate ogni due giorni per far asciugare il lato del formaggio che, appoggiando sulle tavole, assorbiva l'umidità favorendo così una più omogenea maturazione del formaggio.

La temperatura del locale non doveva superare i 10°-15° C per garantire una buona stagionatura: le forme, infatti, non dovevano gonfiarsi, né screpolarsi, né assumere un gusto amaro o un colore strano, né presentare parassiti.

Dopo trenta giorni il formaggio veniva consegnato al socio, pulito e stagionato.

Pesatura sulla bilancia e fasi di lavorazione, 1978. Archivio Renato Brovedani.

Questo fino al 1981 quando la latteria si trasformò in cooperativa e il modo di lavorare cambiò. Il latte veniva raccolto anche a domicilio attraverso il servizio effettuato due volte al giorno dal casaro: con il furgone mattina e sera passava nei casali limitrofi di Cosa, Bussolino, Tauriano ecc. e ritirava il latte. Questo veniva retribuito in denaro e il formaggio ottenuto venduto direttamente o ai commercianti.

Per fare il burro, la mattina veniva prelevata la panna che derivava dall'affioramento del latte nelle bacinelle e, assieme a quella ricavata dal siero, messa nella zangola a botte. Questa sbatteva energicamente la panna fino a formare, in 25 minuti circa, una pasta giallastra: il burro. La pasta del burro usciva dalla zangola pronta per essere modellata negli stampi di varie misure e confezionata con la carta riportante l'intestazione della latteria. Per costruire le zangole a botte, si usava legno scelto e ben stagionato: faggio, castagno o rovere. Erano dotate di cerchioni a tensione regolabile, di spia di vetro e di un ampio portello per facilitarne la pulizia.

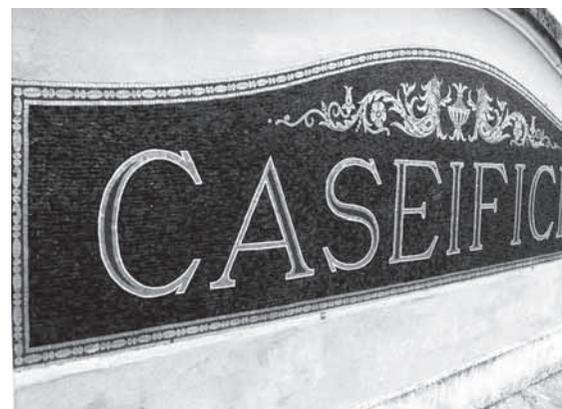
La scrematrice serviva per estrarre dal latte e dal siero quanta più crema possibile, utilizzando la forza centrifuga.

In latteria, negli ultimi tempi, il casaro preparava anche la ricotta. In un recipiente di acciaio della capienza di 2 ettolitri veniva bollito circa un ettolitro e mezzo di siero prima della scrematura. Il recipiente, mobile, era posizionato nella sala lavorazione; attraverso la caldaia a vapore il siero portato a ebollizione faceva affiorare la ricotta che veniva subito confezionata pronta per essere venduta.

Non solo latte...

Oltre all'attività di raccolta e lavorazione del latte, i locali del caseificio furono sede di incontri, assemblee, riunioni sindacali e corsi che si svolgevano nel salone in fondo all'edificio.

Qui si tennero lezioni casearie per giovani allievi casari indette dall'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura Sezione speciale di Caseificio. L'Unione Cooperative del Friuli istituì qui nell'immediato dopoguerra il recapito di zona per il Mandamento di Spilimbergo fissando "il giorno di sabato (in mattinata) e ciò per comodità dei cooperatori che, approfittando del giorno di mercato hanno più facilità di recarsi a Spilimbergo e quindi di prendere contatto con il nostro funzionario". Nello stesso periodo l'Unione Cooperative creò qui uno spaccio con il "campionario degli indumenti provenienti dagli U.S.A. in distribuzione alle istituzioni cooperative ns. aderenti".

È del 1952 un telegramma che recita "Dovendo casari del mandamento riunirsi oggi ore 14,30 assemblea pregola mettere loro a disposizione una sala. Ringraziamo. Associazione Tecnica Caseari".

Insegna del caseificio. Il mosaico è stato realizzato dalla Scuola Mosaicisti del Friuli nel 1931 e restaurato dal maestro Rino Pastorutti nel 2006. Foto Rino Pastorutti.

Attraverso la latteria si attuarono, inoltre, numerose forme di solidarietà che venivano sollecitate sia ufficialmente attraverso lettere e missive, sia a mezzo dei soci e consiglieri che si facevano portavoce delle necessità della comunità. La latteria promosse sottoscrizioni tra i soci per la ristrutturazione del duomo, per le iniziative agostane, per l'asilo-monumento, per l'ospedale civile, ecc. Con la fornitura gratuita di latte e siero sostenne le famiglie povere e le istituzioni benefiche di Spilimbergo e dintorni.

La latteria costituiva un centro di aggregazione solidale dove l'impegno comune si concretizzava nel lavoro e nell'aiuto reciproco.

Diventa Società cooperativa

Nel 1981 assunse la forma della società cooperativa con la denominazione di "Premiata Latteria Sociale di Spilimbergo - Soc. Coop. a r.l.". Nell'anno seguente venne stipulata una convenzione con la Cooperativa agri-

Foto di gruppo dei soci e del consiglio davanti al nuovo fabbricato, 1931. Archivio Guido Corrado.

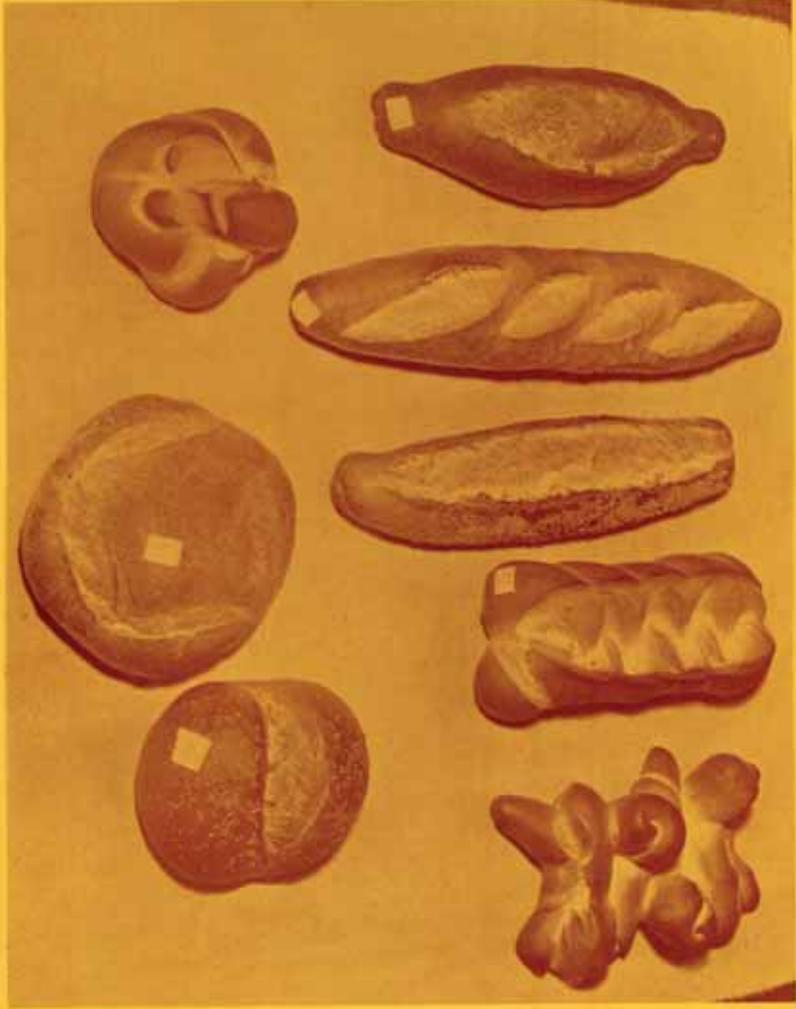
cola Medio Tagliamento per la cessione del latte in esubero al quantitativo giornaliero normalmente lavorato e cioè di diciotto quintali.
Negli anni seguenti venne progettata e realizzata una serie di opere di sistemazione del fabbricato date le sue precarie condizioni igienico-sanitarie e in particolare: demolizione e rifacimento degli intonaci, dei pavimenti, realizzazione ex novo di servizi igienici, isolamenti termici alle pareti, rifacimento degli impianti elettrico e idrico. Vennero acquistate nuove attrezzature necessarie alla lavorazione: due caldaie a doppio fondo, una panettatrice, una zangola, una scrematrice, ecc.
L'attività della latteria continuò fino al 22 ottobre 1991. In seguito alla normativa agricola in materia di zootecnia, di produzione del latte e del commercio dei prodotti da esso derivati il latte conferito diminuì drasticamente e quindi fu impossibile per la società esercitare la propria attività se non con il mutamento dell'oggetto o con il sacrificio e l'intervento da parte dei soci. Si decise quindi la sua cessione alla Cooperativa Medio Tagliamento Spilimbergo, vendita che venne perfezionata nel dicembre del 1992.
I locali rimasero inutilizzati fino al 1995, quando la Cooperativa Medio Tagliamento, presieduta da Leonardo Del Bianco, consentì l'occupazione alla rinata Società filarmonica di Spilimbergo stipulando un contratto di comodato gratuito con l'allora presidente Stefano Tracanelli. Il fabbricato fu occupato nella sua totalità dalla scuola di musica: le stanze della direzione e la sala vendita vennero destinate alle lezioni teorico strumentali degli allievi; il salone delle assemblee ospitava l'orchestra in cui la filarmonica svolgeva lo studio dei repertori bandistici e di musica d'insieme per la banda giovanile e piccoli gruppi strumentali. La Società filarmonica, in uno spirito di solidarietà e collaborazione, condivise i locali con associazioni spilimberghesi per lo svolgimento di attività culturali: fecero qui le loro prove il Coro Leoncoronato e il Gruppo nascente degli Sbandieratori di Spilimbergo, sotto il coordinamento di Cesare Serafino e Angelo Paglietti, prima della sua costituzione come gruppo facente capo alla Pro Spilimbergo. L'Associazione Spilimbergomusica tenne qui corsi di percussioni.
Nel gennaio del 1999 Giancarlo Frigimelica acquistò l'edificio e il suo contenuto dalla Cooperativa Medio Tagliamento, raccolse gli archivi cartacei presenti nell'edificio e li donò alla Biblioteca Civica del Comune di Spilimbergo. Il progetto originale di Frigimelica prevedeva la realizzazione di una birreria, ma eventi successivi modificarono la prevista destinazione e nel 2003 venne accolta l'idea, espressa da un gruppo di giovani grafici spilimberghesi, di trasformare la latteria in un centro grafico-culturale. I lavori di ristrutturazione iniziarono nel 2004: il tetto dell'edificio venne

La sala polifunzionale cuore dell'associazione culturale.

alzato ricavando un secondo piano mansardato e il piano terra venne risistemato mantenendo una suddivisione degli spazi simile al progetto del 1931, ma con gli accorgimenti necessari per la normativa vigente.
La ristrutturazione, terminata nell'aprile 2006, ha tenuto conto delle caratteristiche storiche dell'edificio, conservandone i tratti salienti e numerosi elementi architettonici originali.

Oggi
"La latteria ora riapre i battenti e non per raccogliere latte, bensì pagine e idee, non per fornire burro e formaggio, ma libri e immagini: ospiterà infatti Interattiva e l'associazione culturale 'Il caseificio', un laboratorio dove si idea, si dispone la forma, il carattere e la stampa dei libri e si promuovono incontri e mostre, un nutrimento di diverso genere, indispensabile per tutti, e per i giovani in particolare". Così proseguiva il suo racconto Novella Cantarutti nel 2006.
Interattiva è uno studio grafico che progetta e realizza materiali pubblicitari, editoriali, commerciali per aziende, enti pubblici, associazioni, professionisti ma anche privati con un servizio di stampa digitale in piccole tirature. Opera dal 1997 nel centro storico di Spilimbergo e negli anni ha coltivato il desiderio di unire impegno lavorativo e passione per la cultura e per la propria città fino ... al caseificio.
Grazie a questo luogo accogliente, l'organizzazione interna dello studio è pensata come un laboratorio/workshop aperto alle più diverse forme di comunicazione e interattività, che permette di rendere partecipe il cliente durante tutto l'iter progettuale e produttivo e di collaborare con professionisti di vari settori (fotografi, illustratori, copy writer, traduttori, stampatori, web designer) per la realizzazione del prodotto finale.

L'idea di fondare l'associazione che porta il nome dell'ex caseificio nacque per mantenere gli stessi obiettivi perseguiti negli anni dalla latteria, luogo di incontro per generazioni, modello di società basato sul lavoro, sulla condivisione e sulla solidarietà.
L'associazione "Il Caseificio" organizza dal 2006 incontri, mostre, laboratori, spettacoli, corsi. Ricordiamo le rassegne alla scoperta di un paese straniero con ospiti internazionali come lo scrittore Carlos Montemayor per "Messico l'ombelico della luna" o Tara Gandhi, nipote del Mahatma, per "India la grande madre".
Non sono mancati progetti speciali dedicati ad approfondimenti su temi di attualità come la rassegna "I diritti dei bambini" per i 20 anni della Convenzione sui diritti dell'infanzia organizzata con l'Unicef e gli appuntamenti di "Diversità e differenze".
Le mostre fotografiche organizzate anche in luoghi diversi e suggestivi dei dintorni spilimberghesi come "L'insonnia della terra" a Villa Savorgnan di Lestans con gigantografie del fotografo Danilo De Marco, oppure la collettiva sull'India presso Corte Europa a Spilimbergo.
Appuntamento annuale il Premio internazionale Maria Gasparini Frigimelica dedicato alla grafica, editoria, illustrazione e scrittura per ragazzi, assegnato per il 2011 a Claudia Contin Arlecchino. Sono seguite da un pubblico affezionato anche le serate del ciclo "Obiettivo salute" con temi sempre diversi sul benessere e la salute e quelle alla scoperta di prodotti enogastronomici con la rassegna "La gola del gusto".
Grande partecipazione anche ai corsi: i Workshop formativi organizzati con l'Agenzia Concentro e il corso di Storia dell'arte con la bravissima Mariapaola Celledoni.
Il periodo di crisi e il taglio parziale dei sostegni pubblici hanno solamente ridotto la quantità di eventi proposti dall'associazione, ma non hanno impedito che la fantasia e il desiderio di collaborazione proponessero sempre nuove iniziative come le mostre fotografiche di Spilimbergo Fotografia organizzate dal CRAF, concerti in collaborazione con Folkest, spettacoli e serate video con l'associazione Il Circolo, incontri e conferenze con l'amministrazione comunale di Spilimbergo, il Circolo Acli, il Circolo culturale Menocchio e molto altro ancora.

Qualche pagina ancora potrà essere scritta per l'ex caseificio: il piano superiore, non ancora terminato, è un gioiellino ancora inesplorato. Il progetto grafico culturale potrebbe essere sviluppato e completato con nuove idee e nuove attività...

Pubblicità di un panettiere friulano a New York; dal periodico *Famee furlane* dei friulani di New York, 1939.

Lucio GUGLIELMIN, Angela SOMEDA DE MARCO

La *cise furlane*

L'importanza di una siepe: il ligustro rappresenta un elemento caratteristico del paesaggio friulano, tanto da poter essere definito la *cise* tipicamente friulana

Avete mai pensato a quanto sia importante il paesaggio di una zona? Il paesaggio che percepiamo con la vista può dare una sensazione di armonia, di equilibrio, di completezza, di tranquillità, oppure di disordine, di aggressione al territorio, di disturbo, di disagio.
Alcuni paesaggi sono diventati icone turistiche tanta è la loro bellezza: essi agiscono positivamente per l'armonia delle forme, dei colori, delle variazioni che assumono con le differenti luci e stagioni.

Bellezza funzionale
Un paesaggio può assumere per la psiche una connotazione fortemente positiva: fate una semplice prova con una passeggiata all'aperto, in campagna… L'ambiente rurale è fortemente antropizzato, ma un bel paesaggio campestre sa infondere tranquillità ed ammirazione perché ogni elemento è in equilibrio per forme e colori, ogni elemento ha un suo fascino. Se sapientemente realizzati e sottoposti ad adeguata manutenzione, tutti gli elementi del paesaggio rurale assumono una connotazione positiva in quanto portatori di una "bellezza funzionale" essendo il loro aspetto esteriore fortemente legato all'attività di gestione del territorio coltivato: non a caso, viottoli, canali, alberature, siepi e coltivazioni sono stati oggetto di interesse e motivo di ispirazione per pittori, fotografi, cineasti…

Barriere vegetali
E arriviamo alle siepi che delimitano le proprietà, chiudono parzialmente o totalmente la vista (lasciando solo in parte immaginare che cosa ci sia oltre), danno rifugio, riparo e protezione a decine di specie animali, insetti, ragni, piccoli rettili, uccelli e piccoli mammiferi contribuendo in maniera significativa al mantenimento della biodiversità nell'ambiente rurale.
L'uso delle siepi ha rappresentato per secoli, nelle nostre campagne, un'alternativa alla possibilità di delimitare le proprietà con muri di materiali tipici della zona quali ciottoli, sassi, pietre e mattoni.
Nel caso specifico del ligustro, la ☛

Chiesa di Nogaredo di Corno, ligustro con gelsi: da notare l'armonica unione di due piante tipiche del paesaggio friulano.

Siepe delimitativa nel brolo Someda De Marco a Mereto di Tomba: esemplari di cinque anni ottenuti per talea da piante autoctone.

Siepe a forma libera in fiore presso l'azienda vitivinicola Tenuta Pinni a S. Martino al Tagliamento.

Questa bressana di Tricesimo è completamente circondata da una bassa siepe di ligustro che gode di una buona manutenzione anche se da anni la funzione dell'apprestamento è venuta meno.

barriera vegetale, oltre a richiedere minime manutenzioni, forniva la materia prima per la produzione di manufatti di utilità domestica, quali scope, setacci, cesti, legacci per le viti in alternativa ai giunchi. Fino ai primi anni Sessanta tutti i monelli, ma anche molti adulti, conoscevano molto bene l'uso dei sottili rametti di ligustro (25-30 cm) che, uniformemente spalmati di vischio, divenivano ottime paniuzze (*vuiscjadis*) per la cattura degli uccelletti.
In ambiente urbano, le siepi hanno avuto ed hanno funzioni analoghe come delimitazione della proprietà e come arredo del parco o giardino in cui sono inserite con le loro forme libere o topiarie, con le variazioni di portamento e colore nel corso delle stagioni.

Scelta della specie

La scelta delle specie da siepe caratterizza fortemente un paesaggio: le specie esotiche che hanno preso piede in maniera disorganica e incontrollata a partire dagli anni settanta, hanno spesso lentamente e inesorabilmente snaturato il paesaggio storico e tipico, spesso trasmettendo una sensazione di disaccordo e disarmonia dell'insieme. Il lauroceraso o le tuje, tanto cari ai giardinisti e ai vivaisti a partire dagli anni Settanta, hanno di fatto stravolto il paesaggio; queste specie, assieme ai numerosi arbusti di più recente introduzione, quali la fotinia, possono avere un significato economico nella realizzazione del verde di case a schiera e di villette, ma non declinano la peculiarità e la bellezza dell'ambiente rurale friulano. Col loro verde intenso e uniforme, invariato nell'anno, conducono, tra l'altro, a sensazioni funeree e, giustamente, qualcuno le definisce "vegetazione cimiteriale".

Ligustro a foglia ovale

Perciò l'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo ha lanciato una provocazione: "piantatela con le siepi alloctone, piantate una siepe autoctona!"
Per dare un servizio a chi crede nella tipicità dell'ambiente friulano, si è iniziata la propagazione del *Ligustrum ovalifolium*, il "ligustrino" che da duecento anni rappresenta il "naturale" e più semplice sistema di recinzione degli orti e dei broli friulani, da Aviano a Gorizia, dal livello del mare fino ad oltre 1000 metri.
Come siepe il ligustro è sempre stato apprezzato, ma il paesaggio naturale è caratterizzato dal *Ligustrum vulgare*, completamente esfoliante d'inverno. Per garantire una maggior azione coprente in tutto l'arco dell'anno, a fine Ottocento è stato introdotto il *Ligustrum ovalifolium*, con foglie un po' più grandi e tondeggianti, ma con caratteristiche analoghe.

Siepi e forme

Questo ligustro ha foglie semipersistenti, forma siepi compatte fin dalla base, può essere mantenuto ad un'altezza di soli 60-80 cm oppure formare vere e proprie barriere fitte e alte fino a 4-5 metri. Si adatta molto bene a ripetute potature e quindi è indicato per l'arte topiaria: si possono ottenere cubi, sfere, onde e forme originali e creative con poca fatica ricorrendo a tosasiepi e forbici, perché i rametti sono teneri al taglio e la forma definitiva si mantiene con soli due interventi all'anno. Inoltre, la capacità di ricaccio del *Ligustrum ovalifolium* consente una revisione radicale della forma in circa tre anni.
Questo arbusto sopporta senza problemi le basse temperature; tanto che nella nostra Regione le siepi di almeno 3 anni gestite correttamente superano senza problemi particolari i 15°C sotto zero: con il

gran freddo, il ligustro “fa da termometro”, dapprima le foglioline assumono una tonalità fra il rosso vinaccia e il bruno, poi cadono progressivamente. Tuttavia la pianta supera l’inverno e in primavera si formeranno nuove foglie verdissime; eventualmente sarà necessario solo eliminare qualche rametto essiccato.

Bacche, fiori e molto altro

Le bacche blu-nere che si formano a fine estate se la pianta viene poco potata sono tossiche e in passato sono state utilizzate per produzione di inchiostri e tinture naturali, soprattutto per cappelli e guanti, nonchè per colorare in modo fraudolento il vino. Contengono un glucoside tossico, ma sono anche molto sgradevoli di sapore (quindi nessun pericolo per i bambini!); in compenso sono gradite da merli, tordi, pernici e fagiani.

Dalla corteccia si estrae un colorante giallo, utilizzato un tempo per tingere teli di canapa e stoffe di lana.

Secondo qualche linguista il nome *Ligustrum* deriva dal latino *ligare* ‘legare’, ma supponiamo che sia una spiegazione fatta “ad orecchio”, anche se in realtà i rametti flessibili si prestano per effettuare legature nel vigneto, nell’orto e in giardino.

Con i rametti di un anno raccolti a fine inverno si possono realizzare facilmente cestini ed altri oggetti molto decorativi.

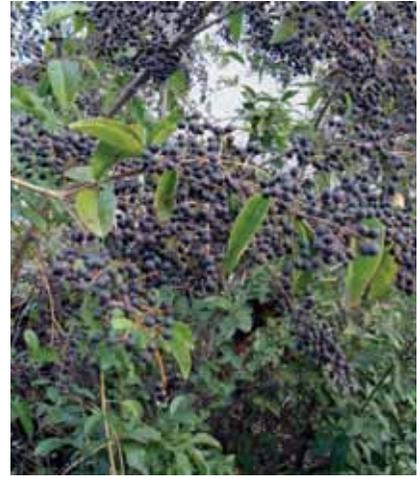
I fiorellini bianchi, profumatissimi, molto visitati dalle api, sono riuniti in pannocchie e sbocciano in maggio-luglio, con una eventuale seconda fioritura in agosto-settembre: sopportano il reciso e sono utilizzabili per produrre graziosi bouquet.

La siepe molto fitta offre riparo e protezione agli uccelli, ospitandone i nidi soprattutto se forma una barriera molto alta, superiore ai due metri.

Nel caso di giardini od orti a bordo strada, il ligustro è particolarmente adatto per creare una siepe anti-inquinamento alta almeno due metri, così da evitare che gas di scarico e

Cestino realizzato con rametti di ligustro. Fotografia di Alessio Assaloni (studente ITAG Spilimbergo).

Particolare delle foglie di *Ligustrum ovalifolium* in habitus invernale.

In maggio-luglio il *Ligustrum ovalifolium* produce numerose infiorescenze profumate, bottinate dalle api e frequentate da molti altri insetti.

Le bacche prodotte dal ligustro persistono durante l'inverno e rappresentano una fonte di richiamo e sostentamento per gli uccelli frugivori.

polveri sottili vadano a depositarsi sul terreno e sugli ortaggi.

Propagazione

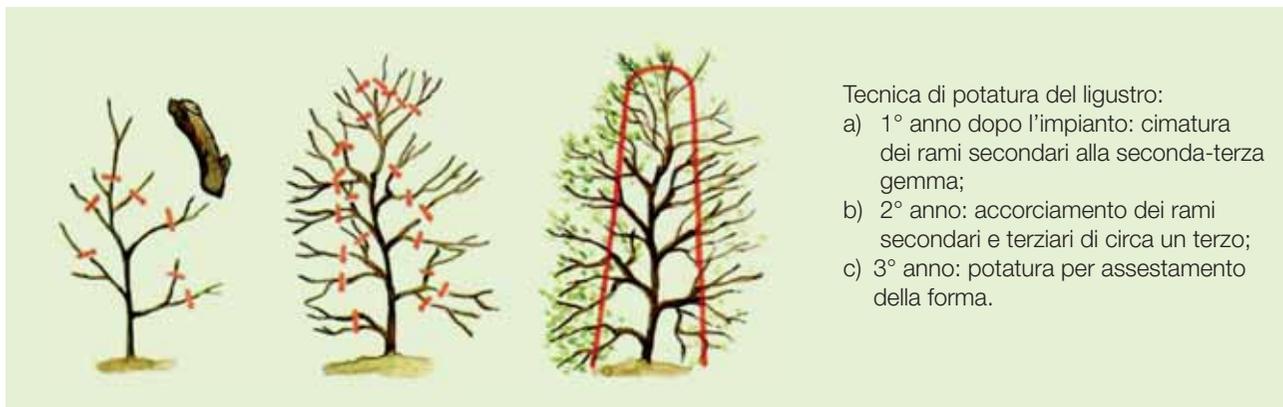
Il *Ligustrum ovalifolium* si moltiplica per talea semilegnosa (giugno-agosto) o per talea invernale (talea legnosa), in pieno campo o sotto protezione in ambiente controllato. Quest'ultima è stata la tecnica adottata presso l'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo.
Da piante autoctone presenti in luoghi disparati della pianura friulana (siepi di ville, siepi costituenti fasce di delimitazione stradali, ecc.) si sono prelevate nel mese di gennaio, in fase di luna calante, dei rametti di circa 50-60 cm.
Da ciascuno di questi sono state ricavate, con tagli obliqui sopra e sotto i nodi, delle talee di circa 15 cm di lunghezza, avendo l'accortezza che ci fossero almeno 3-4 nodi per talea.
Le talee, previo trattamento con ormoni radicanti, sono state impiantate in vasetti riempiti con terriccio specifico per radicazione e poi sottoposte alla "forzatura" in serra su bancale riscaldato, provvisto di irrigazione nebulizzata. Dopo circa 55 giorni (fine marzo - primi di aprile), a completa radicazione, si è provveduto al trapianto in vasetti di diametro maggiore.
Le piante trapiantate sono state poste all'esterno, in serra fredda (vivaio) per favorire l'adattamento alle condizione climatiche definitive di pieno campo.
Queste piante, opportunamente concimate e irrigate, sono state lasciate nella serra fredda per circa 3 mesi, fino al completamento della crescita e alla costituzione di piante pronte alla vendita.

Tecnica colturale

La tecnica colturale del ligustro è semplice.
Pianta decisamente rustica, debolmente calciofila, cresce bene in terreni poveri, anche a scheletro

Prelievo delle talee di ligustro in pieno inverno.

Cassetta con le marze pronte per le successive lavorazioni.

Piantine in fase di radicazione su bancale riscaldato presso l'Azienda dell'Istituto tecnico agrario di Spilimbergo.

Tecnica di potatura del ligustro:
a) 1° anno dopo l'impianto: cimatura dei rami secondari alla seconda-terza gemma;
b) 2° anno: accorciamento dei rami secondari e terziari di circa un terzo;
c) 3° anno: potatura per assestamento della forma.

prevalente, come i terreni alluvionali della fascia pedemontana del Friuli, anche se non disdegna terreni più fertili come quelli della bassa pianura friulana.
Teme il ristagno prolungato. Pertanto nei terreni asfittici, è opportuno provvedere ad un drenaggio sul fondo della buca d'impianto, realizzabile anche con materiali poveri, ad esempio grossi ciottoli.

Messa a dimora

Per il trapianto si prevede la formazione di buche (per soggetti isolati) o solchi se si prevede la costituzione di una siepe, aggiungendo una concimazione di fondo con fertilizzanti organici (letame o altri fertilizzanti apportanti sostanza organica).
Le piantine saranno poi trapiantate avendo l'accortezza di non far toccare le radici con i concimi utilizzati, interponendo tra radici e concime del terriccio preconfezionato mescolato con il terreno ricavato dall'escavazione dei solchi o delle buche.
Per formare siepi si mettono a dimora le piantine ad una distanza di circa 40 centimetri. L'epoca più indicata è da settembre a marzo, evitando i periodi invernali più freddi.

Una volta posta la pianta nella buca, con il colletto a filo del terreno, si provvederà al riempimento del solco o della buca stessa, facendo seguire una abbondante irrigazione (circa 8-10 litri d'acqua per pianta). L'apporto di acqua deve essere regolato in base alle condizioni climatiche.

Concimazioni

Dato che il ligustro produce in primavera una massa di nuovi germogli, è bene concimare alla fine dell'inverno con letame, pollina in pellet o granulare al piede delle piante. Lo stesso dicasi per una leggera concimazione a fine luglio-primi agosto perché a fine agosto inizierà a fare il nuovo legno.

Irrigazione

Nei primi 3 anni dopo la messa a dimora, la siepe va bagnata con regolarità nel periodo estivo, abbondantemente ma non continuativamente, magari ogni settimana o ogni dieci giorni, se non piove.
Quando è adulta e le radici sono ben affrancate in profondità, si noterà la capacità di sopportare la siccità estiva: anche se si osserva un leggero appassimento degli apici dei germogli, sarà sufficiente un minimo apporto di acqua per garantire la sopravvivenza di tutta la pianta. Questa caratteristica del ligustro è molto importante nell'economizzare l'acqua, eventualmente riservandola ad altre destinazioni, quali l'orto domestico.

Potature

La potatura è facile e si può gestire correttamente lo sviluppo della pianta fin dalle prime fasi.
Raggiunte le dimensioni volute, lo schema di potatura è semplice:
- a fine inverno si eliminano rami secchi e disordinati;
- in giugno, dopo la fioritura, si dà la forma cimando con tagliasiepi e/o forbici;
- si ripassa a fine agosto per mantenere la forma (questo è il momento migliore per prelevare le talee semilegnose).

Va precisato che il ligustro tollera potature anche in momenti stagionali non ottimali, si presta bene all'uso del tosasiepi meccanico in quanto i germogli sono sottili e teneri.
Per prevenire malattie fungine, soprattutto in zone umide, si deve cercare di tenere la massa vegetativa della siepe un po' rada, asportando una parte dei rametti interni alla chioma.

Cise e *bàcjare*: i nomi del ligustro

In friulano il ligustro può essere chiamato *cise* 'siepe', con efficace scivolamento semantico proprio perché la sua principale funzione è quella di costituire siepi. *Cise*, secondo il DESF (Dizionario etimologico storico friulano), viene dal latino **caesa, cisa* 'chiusa, siepe'.
Nella nostra lingua vi è, però, anche un altro nome, più specifico, femminile, e tuttora noto: *bàcjare*. Si trova nel *Vocabolario botanico friulano*, redatto da Giulio Andrea Pirona nel 1862, con il nome scientifico di *Ligustrum vulgare* L. perché il *Ligustrum ovalifolium*, di cui si tratta nell'articolo, non doveva aver ancora preso piede in Friuli. Secondo il Pirona è pianta comune nelle siepi e nei boschi e "le bacche danno un color porporino, e servono alla preparazione della lacca rossa". Non escludiamo che la base di *bàcjare* sia la medesima che ha dato l'italiano "bacca", e ciò per ovvi motivi; il DESF, dal canto suo, vi vede un latino *baccar, baccaris*, voce peraltro ritenuta di origine gallica.
Il *Vocabolario botanico friulano* del Pirona ci informa di due sinonimi di *bàcjare* che sarebbero *scjepolâr* e *varùscli*. Il primo potrebbe venire da *scjaipolâr*, nel senso di "adatto a fabbricare gabbie" (*scjaipulis*); una conferma si trova in *La vita in Friuli* del 1894 dove Valentino Ostermann scrive che "Co' suoi rami si fanno scope e gabbie".
Il secondo nome, più misterioso, è anche il nome friulano del morbillo, ma non sappiamo se, e quale, collegamento ci possa essere.
L'italiano *ligustro* sembra venire direttamente dal latino *ligustrum* (ne parlano Virgilio, Ovidio, Columella e l'immancabile Plinio), ma non è detto che sia così semplice. In effetti *ligustro* è voce dotta, pescata da qualche "studiato" nel latino o, meglio, scimmiottata dal nome botanico *Ligustrum* che Linneo aveva preso dal latino. Questa trafila è usuale: si pensi che la *tale* è detta tarassaco, nome tutto fuorchè italiano, perché il suo nome botanico è *Taraxacum officinale* (in italiano verace sarebbe dente di leone o piscialletto), lo *sclopìt* è impunemente detto silene perché il suo nome botanico è *Silene inflata* (in italiano ha nomi plurali come strigoli o bubbolini), ecc.
Quanto al ligustro ha nomi italiani quali olivello, fiore di San Giuseppe e ruvìstico, quest'ultimo con qualche assonanza col nostro *varùscli*.
E il latino *ligustrum* da dove viene? C'è chi dice dal lal verbo latino *ligare* 'legare', ma tale ipotesi non ha più alcun credito; alcuni linguisti danno come significato 'originario della Liguria', ma lo fanno con molti dubbi. Sostanzialmente non si sa. Senza l'inglese non si va da nessuna parte: in questa lingua il ligustro si chiama *privet* (pronunciate pure *prìvit*), nome la cui origine resta misteriosa, così come il suo sinonimo *primprint*.
Insomma dietro una pianta così comune rimangono parecchi misteri linguistici che, non dimentichiamolo, sono misteri storici.

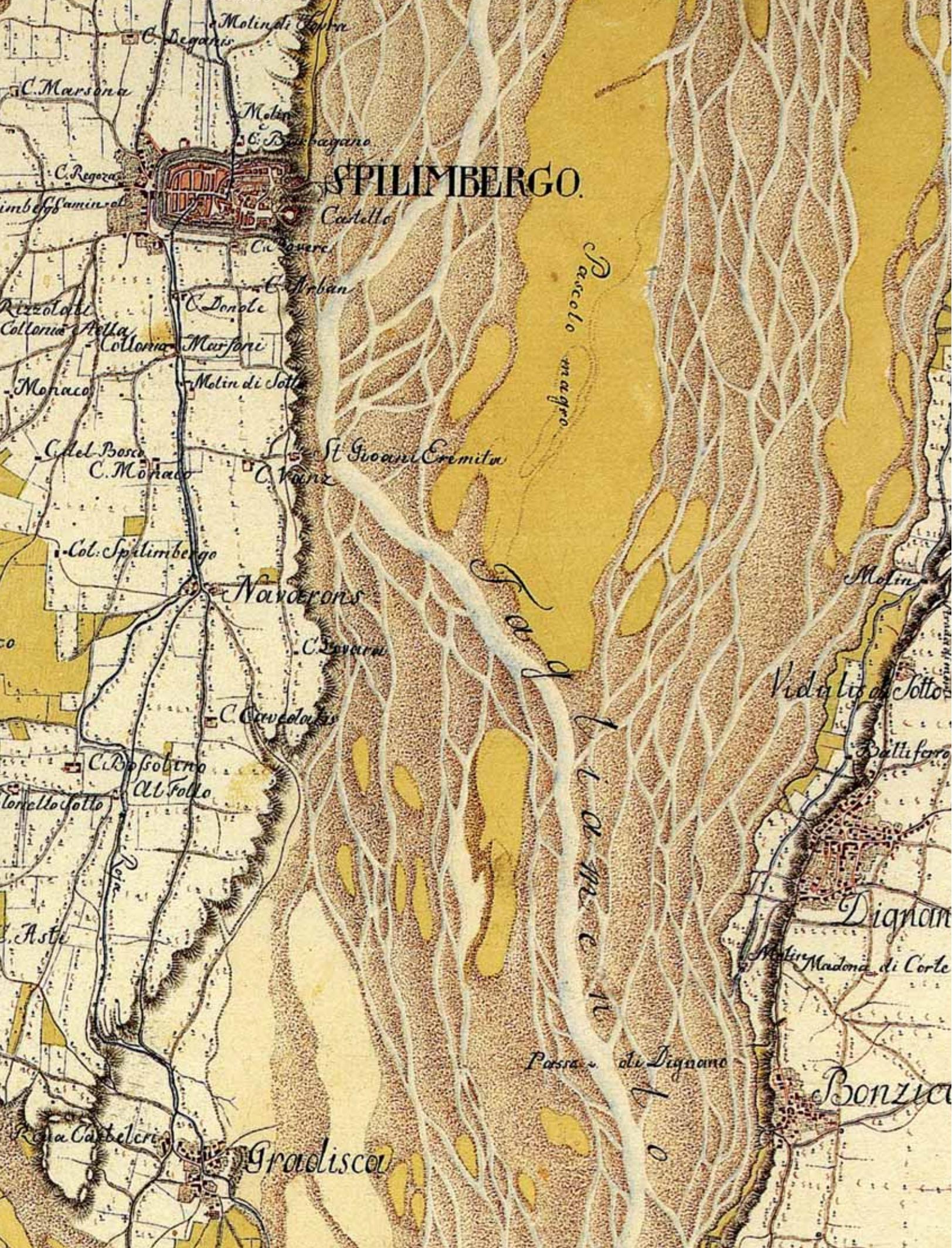
E.C.

Gianni COLLEDANI

I *gravarôi*

Quando tutto era buono e si tentava di fare una palanca con l'erba da spazzole

I *gravarôi* sono i frequentatori della *grava*. Ma cos'è la *grava*? Detto alla buona, la *grava* è una zona particolare del Tagliamento dove la terra non è ancora terra e il fiume non è più fiume.
Siamo nella zona di Spilimbergo, tra Gaio e Gradisca da una parte, e tra Villanova e Sant'Odorico dall'altra. A prima vista essa è sterile e riarsa ma, a guardarci bene, cela risorse umili e inaspettate anche se misurabili solo con il metro di chi si accontenta.
La *grava* è un mondo a sé dove i sassi, ricoperti appena da un velo di humus che nutre stentatamente salici, rovi e vitalbe, sono i signori incontrastati nella loro varia e mutevole natura, prima di *claps*, poi di *gleria* e infine di *savolon*, il prodotto ultimo dell'opera lenta e multimillenaria dei ghiacciai, delle correnti e del clima. Una zona quindi ingrata e povera dove nei tempi andati il vincolo feudale era meno rigido e l'arroganza padronale meno vigile consentendo così, a chi sapeva ingegnarsi, di vivere in dignitosa miseria ai margini del sistema senza scappellarsi davanti a nessuno. Liberi come l'acqua del fiume.
Questi scorridori della *grava*, i *gravarôi* appunto, vivevano di quel poco che la natura spontaneamente e stagionalmente offriva.
A novembre offriva ricci ben pasciuti che avevano appena iniziato il letargo. Da aprile in poi rane copiosissime là dove l'acqua ristagnava tra gli argini e il fiume, nel quale c'era grande abbondanza di trote, temoli, cavedani, scazzoni (*gjavedons*). In estate si passava alla raccolta dei *vencs*, i vimini che servivano per intrecciare *zeis* e *zigots* che venivano venduti, raccolti in mazzetti, a quelli di Cornino che intessevano *cos*. La raccolta nei saletti era rischiosa perché i Comuni, ognuno per la sponda di competenza, esercitavano un severo controllo e ne vietavano il taglio.
Era sempre aperta invece la caccia alle talpe la cui pelliccia vellutata era venduta con profitto presso i Comis di Spilimbergo che la usavano per guarnire i cappelli dei vip.
In autunno i *gravarôi* si avventuravano sul greto del Tagliamento per raccogliere radici e sarmenti abbandonati dalle acque, talvolta anche preziosi tronchi di carpino e faggio sfuggiti ai boscaioli delle terre alte, materiale quanto mai idoneo per alimentare il focolare ☛

Paesaggio della *grava* spilimberghese oggi (settembre 2011).

Molin di Sopra
C. Deganis
C. Marsona
Molin
C. Barbagano
SPILIMBERGO
C. Regora
Castello
C. Rovere
C. Urban
Rizzolati
Monaco
Molin di Sotto
C. del Bosco
C. Monaco
St. Gioani Eremita
Pascolo magro
Col. Spilimbergo
Navarons
C. Cavedalis
C. Bossolino
Al Follo
Roja
Tagliamento
Molin
Vidulis di Sotto
Battiferro
Madona di Corte
Gradisca

Un angolo della *grava* spilimberghese oggi (settembre 2011). Nei tempi andati una situazione così non poteva presentarsi: il legno morto, prezioso per il focolare, veniva immediatamente raccolto, come venivano raccolte le foglie e l'erba secca. C'era chi aveva una cura maniacale della *grava* giungendo a "pettinare" il magro cotico con i rastrelli e financo a scoparlo durante l'inverno con apposite ramazze. Si trattava di massimo sfruttamento di una risorsa, comunque rispettata, ma anche l'estetica voleva la sua parte.

Oggi buona parte della *grava* è trasformata in seminativo, prevalentemente a mais.

o lo *spolert*: *bòres* e *sclàmpes* (i primi sono rocchi interi, le seconde sono rocchi spaccati coi cunei e divenute *lègnes*).
La raccolta dei funghi, delle erbe selvatiche e di tutto ciò che era mangereccio non conosceva sosta, eccettuato forse il cuore dell'inverno.
Tutto era buono: uova e nidiacei, leprotti di tana, frutti del biancospino (*baràç dedròus*), nocciole e le immancabili *bisuvignis* del pero corvino (*Amelanchier ovalis*).
Ma i *gravarôi* erano soprattutto noti per svangare, spesso abusivamente, i prati alla ricerca delle radici di *cuadri* utilizzato per la fabbricazione di spazzole.

Accanto a questi *gravarôi* nomadi c'erano anche dei *gravarôi* che potremmo definire stanziali. Si trattava di poveri *sotans* che, negli ultimi decenni dell'Ottocento, si erano inventati ortolani più per necessità che per passione. Spiriti liberi e un po' ribelli, idealmente vicini al sole nascente, avevano cominciato a coltivare qua e là l'ampio alveo del fiume, la *grava*, bonificando, livellando e spietrando fazzoletti di terra sabbiosa che poi provvedevano a vangare, ad innaffiare e a recintare di siepe viva per contrastare la voracità dei caprini e la rapacità dei paesani nullafacenti e gelosi.
Non era terra loro, era terra comune, terra demaniale, ma ne fruivano col tacito assenso delle autorità. Vi tiravano su un rustico e minuscolo casotto per riporre gli attrezzi e per ripararsi dalla pioggia e sulla porta sgangherata o sul fico dell'orto fissavano un virgulto intrecciato di *paùgna* (*Viburnum lantana*) per favorire i raccolti, scongiurare la grandine e gli imprevisti maleficii delle streghe. Coltivavano piselli e radicchi, fagioli e *vuaìnis*, cipolle, verze e cappucci, zucche e patate che venivano bene nel limo soffice e drenato. Patate, tante patate, il pane dei poveri a cui, all'epoca del raccolto, montavano la guardia col fucile in spalla.
Però i *gravarôi* della seconda generazione, quelli di inizi Novecento, per capirci, figli maturi delle lotte risorgimentali, non mettevano più negli orti virgulti intrecciati di *paugna*, in quanto considerati segnacoli di un passato da dimenticare. Preferivano affidarsi alle forze proprie e al nume del mitico Eroe dei due mondi. Seppur sbiadita era ancora leggibile, fino a pochi anni fa, all'interno della cosiddet-

◄ L'ampia *grava* di Spilimbergo è efficacemente rappresentata nella *Kriegskarte 1798-1805.* Il Ducato di Venezia nella carta di Anton von Zach. *Das Herzogtum Venedig auf der Karte Antons von Zach*. Al cento del Tagliamento c'è la scritta verticale *Pascolo magro*, segno che anche all'epoca (fine del Settecento) qualcosa poteva offrire alla popolazione locale.

ta “Casetta di Garibaldi”, che sta su una delle tante *muculis* che guardano il Tagliamento, la scritta elegantemente composta sulla malta: “Splenda pace o tuoni guerra / brinderemo alegri e baldi / all’agronomo soldato / a Giuseppe Garibaldi / nostro nuovo Cincinato”. Guerra e pace, spada ed aratro, il solito binomio.
I meno massimalisti comunque, non avendo perso ancora del tutto il senso del mistero e il timor di Dio, ponevano nel casotto degli attrezzi un rametto d’ulivo o le devote immagini di sant’Urbano, invocato contro la grandine, o di san Foca, patrono degli ortolani.
La fatica e la tenacia di quei pionieri è stata premiata. Ora questi orti, sottratti più di un secolo fa alla sodaglia o ritagliati nella *grava* dalla operosa costanza dei *gravarôi,* sono diventati legittima proprietà dei loro eredi.

Andar per *cuadri*

Nelle riarse *grave* della mesopotamia friulana, posta tra Tagliamento e Cellina, e nei *magredi*, i prati magri, a modo loro infecondi, c’è, o meglio c’era, un piccolo tesoro sotterraneo in forma di radice: il *cuadri* o *cuadrin*, il *Chrysopogon gryllus*, o trebbia maggiore, nome che, secondo alcuni studiosi è da collegare al latino *chordum*, guaime, fieno di secondo taglio. Il *cuadri* è una graminacea a foglia dura e tagliente le cui radici, tra le due guerre e nell’immediato dopoguerra, ebbero buon mercato per la fabbricazione di spazzole in fibra vegetale. Era un’erba difficile da tagliare anche per il falciatore più esperto ma, diventata fieno, molto appetita da bovini e caprini.
Erano anni difficili, scarse le risorse, lavoro poco, la lira non girava. Ma bisognava pur industriarsi per allontanare i fantasmi che aleggiavano sopra la madia vuota. E provvedere almeno alle prime necessità. Cinque lustri fa Franca Spagnolo, grazie alla preziosa testimonianza di Luigi Cesaratto (classe 1921) di Gradisca, era riuscita seppur in parte, a ricostruire la vicenda umana ed economica legata al *cuadri*. Il lavoro di estrazione era faticoso e complesso e, per affrontarlo al meglio, si formavano delle squadre. Gigi si mise assieme a Mario, Dante e Berto.
Erano gli anni Trenta, notoriamente anni di scarsa grazia.
I *gravarôi* di Gradisca iniziavano a scavare radici di *cuadri* a settembre e continuavano fino a marzo.
I nostri quattro soci, e come loro le altre compagnie di scavatori di Gradisca, Cosa, Aurava, San Giorgio della Richinvelda e dintorni, provvedevano innanzitutto ad affittare il prato da sfruttare, versando ai proprietari un congruo canone, tale da ricompensarli della parziale perdita della fienagione. Iniziavano l’opera tagliando a colpi di badile le zolle erbose ed ammucchiandole in disparte. Le rivoltavano in seguito dalla parte delle radici, scuotendole e stendendole una accanto all’altra. Poi toglievano la terra per mezzo di un piccone con la punta mozzata e procedevano a staccare a colpi di rastrello le radici del *cuadri*. Cercavano poi di ricostruire il suolo erboso, procurando di ridurre al minimo i dislivelli, per non attirarsi i rimbrotti dei proprietari. Alla sera ognuno rientrava con il suo sacco di juta pieno di radici che poi provvedeva, durante la veglia serale nelle fumose cucine o nelle stalle, prima a battere con una apposita bacchetta, la *scoria*, poi a pettinarle, passandole sopra una reticella metallica e infine a metterle a mollo in una *podina*.
Le radici così ripulite venivano legate in fascetti di circa 700 grammi, usando a tal fine il *cuadri* stesso. Per rimediare qualche grammo di peso si cercava di inserire accortamente, nel punto in cui si praticava la legatura, un po’ di cascame ricavato dalla pettinatura, adeguatamente inumidito.
A fine settimana i quattro amici avevano buttato sottosopra a forza di braccia mezza pertica di terreno (500 mq) e ricavato circa un

Ecco l’erba chiamata *cuadri*, o *cuàdrin*, o *scuari*. Il nome scientifico è *Chrysopon gryllus*. Il nome del genere (*Chrysopogon*) è greco e significa ‘barba d’oro’. Un nome botanico desueto era *Andropogon gryllus*, dove *Andropogon* significa ‘barba d’uomo’.

Gradisca di Spilimbergo, 1938. Da sinistra Luigi Cesaratto, il fatello Dante e Berto Pitussi intenti a strappare il *cuadri* dalle zolle.

quintale di radici. Ognuno caricava il proprio sacco da 25 chili sulla bicicletta e insieme si recavano a collocare il proprio tesoro o a Valvasone presso il signor Castellan, o a Casarsa presso il signor Meloni, o a San Giovanni presso il signor Fabris, o a Cordenons presso il *peçotâr* Famuta, che fungevano da raccoglitori e immagazzinavano la merce da fornire poi alle fabbriche di spazzole che per lo più operavano nel Trevisano. Costoro, in attesa di completare il carico, stipavano il *cuadri* in uno stanzone, dopo averlo spolverato di zolfo affinché non annerisse. Il prezzo si aggirava, a seconda della richiesta e della svalutazione della moneta, da lire 1,70 al kg nel 1939 a lire 5,30 nel 1945.
Per un certo periodo, come quinto socio, fece parte anche Carlo Rossi che, rientrando a Gradisca dopo ogni vendita, era solito introdurre 10 lire nella cassetta dell'elemosina posta davanti ad una ancona con la Vergine e il bambin Gesù, sulla strada tra Casarsa e Valvasone. Quella sacra immagine, cui chiedevano protezione confidando in tempi migliori, meno confusi e incerti, era diventata per Carlo e i suoi amici *La Madona dal cuadri*.
Anche nell'immediato dopoguerra, come si è detto, si scavò *cuadri*, fin quasi alla soglia del boom economico.
Per i giovani, magari appena rientrati dal fronte o dai campi di prigionia, non c'erano opportunità e la stessa scelta di emigrare richiedeva di avere una somma minima per affrontare le spese di viaggio. Prospettive zero.
Tra Cellina, Meduna e Tagliamento, tra *grave* e *magredi*, i ragazzi non si persero d'animo e per sbarcare il lunario si ingegnarono col *cuadri*, spesso scavando abusivamente, ché soldi per l'affitto dei prati non ce n'erano.
Maria Sferrazza, che alcuni anni fa intervistò Bepi Cason (classe 1922), ricorda che nella campagna di Cordenòns in tanti erano dediti a questa caccia al tesoro, 200, 300 e anche più. Una volta terminata la faticosa giornata di lavoro nascondevano negli anfratti pale e picconi per il giorno seguente e rientravano a casa stanchi morti col sacco di *cuadri* in spalla. I cavatori si sforzavano di celare ogni traccia del proprio passaggio, ribattendo le zolle e pareggiando la terra smossa col rastrello, ma il prato restava irrimediabilmente gibboso. Immaginatevi l'ira dei proprietari che non avevano visto il becco di un quattrino e si vedevano compromessa la fienagione!
Partirono alcune denunce e, naturalmente, guardie e carabinieri si misero allerta.
Bepi con Giovanni, Angelo e altri quattro compagni furono pescati sul fatto. Il meno intimorito era Bepi, reduce dalla campagna di Russia, che si era trovato di fronte a ben altre divise e a ben altre situazioni. I sette amici furono tradotti in prigione nel castello di Spilimbergo dove restarono per una settimana in attesa di giudizio. Interpellati in merito non poterono neppure avvalersi della facoltà di non rispondere. Dovettero pagarsi un avvocato (mille lire a testa), furono processati a Pordenone e condannati a due anni con la condizionale e a 5000 lire di multa. Fedina penale sporca, niente possibilità di emigrare. Insomma, condannati alla fame. Solo se la legge è uguale per tutti si può sperare nel trionfo della giustizia.
L'avvocato Rosso li consigliò di ricorrere in appello, e così fecero. Il processo si svolse a Venezia dove i magnifici sette si recarono accompagnati dal legale.
La vicenda processuale, raccon-

tata da Bepi, può essere così sintetizzata.

Il giudice li interrogò incuriosito: “Ma cosa avete fatto, benedetti ragazzi, per sporcare la fedina penale? Cosa avete mai rubato?”.

“Radici di *cuadri*”, risposero gli imputati.

Il giudice interpellò i colleghi a *latere*, scartabellò dei libri di botanica ma non ci capì niente.

“Sono radici per fare spazzole e striglie”, spiegarono meglio gli accusati.

“E quanto guadagnavate al giorno?”

“Poche lire, lavorando dalle tre del mattino alle nove di sera”, risposero ad una voce.

“Ma questo non è rubare, questo è spaccarsi la schiena per niente! Via, via, tutti assolti, fedina penale riabilitata”. Così sentenziò il giudice, che, a differenza di quello di Pordenone, non era un *tancuan*, e che nella vita aveva conosciuto ben altri ladri.

Tornati a casa affittarono un prato per non incorrere in altri guai. Ma la raccolta del *cuadri* aveva i giorni contati. Ben presto l’orizzonte si rischiarò e tutti partirono in cerca di miglior fortuna, spesso per mettere radici nelle lontane Americhe e dimenticare definitivamente... altre pericolose radici.

Da allora molte cose sono cambiate. E non tutte in meglio.

Intanto vi informo che quei prati, oggetto del contendere, non sono più dissodati dai *gravarôi* ma sconvolti dal grugno dei cinghiali alla ricerca non di *cuadri* ma di tuberi.

E che per questo danno nessun cinghiale, pur colto in flagranza di reato, viene perseguito e tanto meno isolato dalle forze dell’ordine.

E che le spazzole di *cuadri*, *scartaces* e *sborfins*, o come volete chiamarle, usate un tempo da legioni di lavandaie e di stallieri, sono state surrogate da quelle di plastica e da altri non meno plastici marchingegni.

E che se volete capire come erano fatte non vi resta che andare a vederle in qualche museo della civiltà contadina. Mi raccomando, portateci anche i bambini e meditate sulla caducità delle cose umane.

Requiem. Il *cuadri* è morto, viva il *cuadri*.

Paesaggio della *grava*.

A Peonis non solo prodotti spontanei

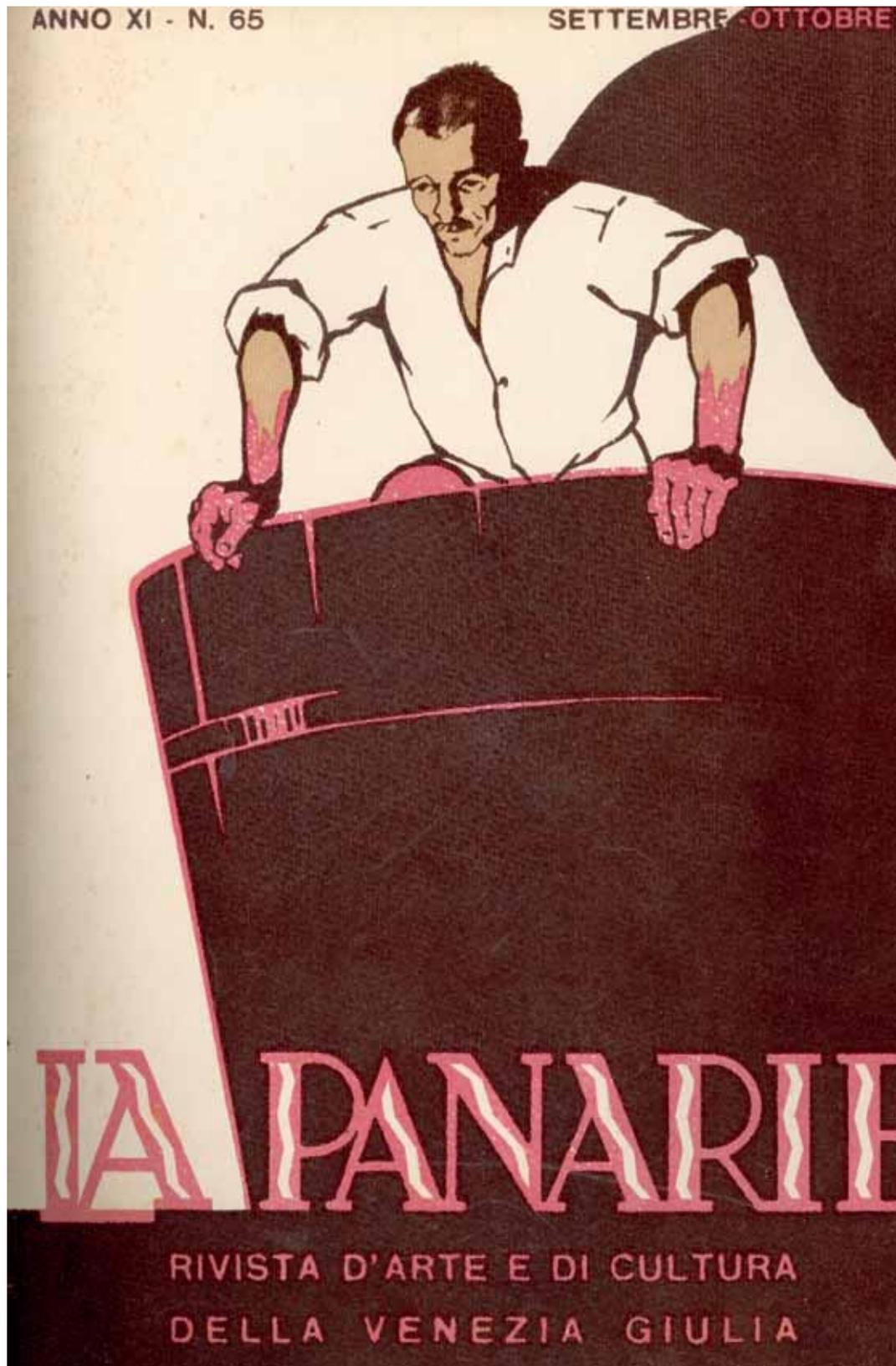
Peruçs di gleria (Hippophäe rhamnoides L.).

Anche a Peonis si sfruttava l'ampio greto del Tagliamento, qui detto *Gleria*. Vi si andava *a pes e a cladops*. Tra i pesci prevaleva la trota marmorata, seguita dalla trota Fario che però era *molada*, cioè immessa artificialmente. Si trovavano inoltre *scuâli, bar, temul, vria, sardina* (*a vigniva sù d'estât*) e *gjavedon*. Quest'ultimo sarebbe *un dai miôr* e *li ch'a è l'aga neta tal Melò a 'nd è incjimò*; si faceva *cu la fritâia*. A Peonis si chiama *sardina* l'alborella (localmente detta anche *arvorela*).
I *cladops* sono legna di recupero, portata dalle montane del Tagliamento, ma *lâ a cladops* non era attività diffusa (lo era molto di più a Trasaghis), era, anzi, vista come una pratica da poveracci poichè a Peonis tutti avevano legna in abbondanza. Se qualcuno andava *a cladops* significava che non aveva *sostanza* cioè *cjera*, perché la ricchezza, non essendoci *bêçs*, si misurava in *tocs di teren*.

Dire a qualcuno *va a cladops* significava trattarlo in modo sprezzante.
Dei frutti spontanei si raccoglievano soprattutto i *peruçs di gleria*, cioè i frutti dell'olivello spinoso; si ricorda però che questa raccolta non veniva fatta in modo sistematico come, ad esempio, a Cornino (dove si conferiva anche il prodotto di Peonis). La popolazione partecipò ad una raccolta massiccia di *peruçs di gleria* per finanziare la costruzione dell'asilo e della canonica.

Quegli esperti artificieri

Quando i militari (Lancieri di Novara, Piemonte Cavalleria), negli anni Cinquanta-Sessanta del secolo scorso, venivano a fare le manovre nel Tagliamento si esercitavano a fare "i tiri" verso la montagna, *ai sparava in Cjavenêli e sul Çuròs*, in pratica da entrambi i lati del paese. Alle donne davano un "buono" come risarcimento per il mancato reddito perché nei giorni delle esercitazioni a fuoco non avrebbero potuto andare in montagna a fare fieno. In realtà poteva accadere che si firmasse il buono e, poi, eludendo la sorveglianza dei militari ci si portasse comunque, per vie traverse e non senza pericolo, nei luoghi della fienagione: *si firmava il bon, ma dopo si lava sù, no si podeva lassâ il fen*...
Appena partiti i militari arrivavano nel Tagliamento i ragazzini del paese a raccogliere tutti i residui metallici rimasti sul terreno (*apena finît di sparâ ducj a cirî*...): ferro, ottone e rame, gli ultimi due nettamente più pregiati.
Proiettili inesplosi? Nessun problema. Nel gruppo vi erano degli esperti artificieri, sui 14-15 anni, che disinnescavano l'ordigno (*a disvidavin ben planc e a scoltavin cu la vorêla*...). Accanto alle parti metalliche, in questo caso, era recuperato anche l'esplosivo che aveva una sua precisa utilizzazione: opportunamente confezionato e collegato con una *cuarda mina*, *di chês di âga*, veniva fatto brillare nell'acqua del Tagliamento (*a fasevin un bot*) con conseguente abbondante pesca. E tutti ne potevano beneficiare: *il pes al vigniva dât a dutis lis fameis*.

E.C.

Lea D'Orlandi, *Il pigiatore*, copertina della rivista *La Panarie*, anno XI, n. 65, 1934.

Danila VENUTO

La Scuola Mosaicisti del Friuli

Nata a Spilimbergo nel 1922, è oggi il più importante centro internazionale di ricerca e di formazione professionale nell'arte musiva

Spilimbergo, prima sede della Scuola Mosaicisti del Friuli, ex Caserma Bevilacqua, oggi Corte Europa. Primi allievi iscritti, 1922.

Già a cavallo tra Ottocento e Novecento, diversi mosaicisti e terrazzieri friulani attivi nel panorama internazionale (il noto imprenditore mosaicista di Sequals Gian Domenico Facchina, le indimenticabili ditte musive familiari degli Avon, dei Crovato, dei Cristofoli, dei Mora, degli Odorico, dei Pasquali, dei Patrizio, dei Pellarin, dei Tramontin, tutte originarie della pedemontana friulana), dimostrano interesse per la fondazione di una scuola di mosaico in Friuli.
Saranno poi Lodovico Zanini, responsabile didattico della provincia di Udine (che ha scritto e pubblicato relazioni straordinarie sui mosaicisti friulani ed è ancora oggi annoverato tra i padri fondatori dell'attuale Scuola di Spilimbergo), insieme agli amministratori locali (in primis il sindaco Ezio Cantarutti) e alla Società Umanitaria di Milano (una società di patronato con l'obiettivo di promuovere scuole di avviamento professionale soprattutto nel difficile periodo del primo dopoguerra) a dare corpo a questo glorioso istituto: la Scuola Mosaicisti del Friuli.
Tutti questi uomini, diffondendo con prospettiva le loro idee ingegnose, riescono a trovare negli anni Venti risorse ed enti disposti a investire su un bene comune (il lavoro e il futuro di tanti giovani professionisti dell'arte musiva), sottolineando che il mosaico deve essere valorizzato, tramandato e aggiornato, insistendo sulla figura ☛

Monza, fontana progettata dall'architetto Raimondo D'Aronco. Vasca realizzata a mosaico dagli allievi della Scuola Mosaicisti. Esposizione alla Biennale di Monza, 1923.

Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, aula di disegno, 1930.

del mosaicista che deve essere qualificata: con questi obiettivi primari è indispensabile far nascere una vera e propria scuola che per propria natura e ruolo promuova competenze tecniche e culturali. La lezione inaugurale viene così tenuta il 22 gennaio 1922 (presto ricorreranno i 90 anni), nella prima temporanea sede della Scuola Mosaicisti del Friuli, l'ex Caserma Bevilacqua, oggi Corte Europa, a Spilimbergo. L'attuale sede in via Corridoni, dove oggi la Scuola dimora seppur ampliata e rinnovata nel tempo fino ai giorni nostri, viene costruita dal Comune di Spilimbergo nel 1932.

Il ciclo di studi, strutturato in tre anni, prevede – fin dalle origini della Scuola – una programmazione didattica che contempla sia materie pratiche con numerose ore di laboratorio di mosaico e terrazzo, sia materie di cultura generale, senza tralasciare lo sviluppo di disegni, bozzetti e cartoni quali presupposti indispensabili per l'ideazione di composizioni musive, la cui esecuzione deve essere supportata dalle esercitazioni pratiche di mosaico e di terrazzo.

Imprinting friulano per una frequentazione internazionale

La Scuola, un tempo frequentata solo da allievi locali, vede oggi la partecipazione di studenti che provengono da tutte le parti del mondo (dal Giappone agli Stati Uniti, dal Brasile alla Corea, dal Messico all'Australia) rappresentando oltre 20 nazionalità: essa fornisce gli strumenti per tradurre e interpretare qualsiasi tipologia di soggetto a seconda dei riferimenti culturali previsti dal programma di studi, passando attraverso le riflessioni e le realizzazioni di mosaici con tecnica greco-romana, bizantina, a rovescio su carta, contemporanea. La materia "mosaico" è correlata alla materia "terrazzo" – altra materia fondamentale incentrata sull'attuazione di pose e sulla realizzazione di pavimentazioni. Queste due discipline caratterizzanti la Scuola sono poi supportate dall'insegnamento di disegno geometrico,

Roma, Foro Italico, Piscina Olimpionica, mosaici pavimentali bianco-neri e fregio policromo parietale, 1936. Realizzazione in mosaico della Scuola Mosaicisti del Friuli su bozzetti di Giulio Rosso e Angelo Canevari.

Somplago (Udine), Centrale idroelettrica ex SADE, oggi Edipower, mosaico parietale dell'atrio d'ingresso, 1957. Realizzazione in mosaico della Scuola Mosaicisti del Friuli su bozzetto di Mario Deluigi.

teoria del colore, tecnologia dei materiali, computer graphica, storia del mosaico, indispensabili per completare la cultura e la professionalità del futuro mosaicista.
Il contatto concreto con la realtà professionale e artistica, ma anche l'unicità della Scuola Mosaicisti sono favoriti fin dalle origini dalla triplice funzione dell'Istituto (didattica, promozionale, produttiva) e dalla sua capacità di applicare concretamente le nozioni alla professione, una professione che si è diffusa nel mondo distinguendo la competenza e l'affidabilità dei mosaicisti friulani ed evidenziando la bellezza delle loro opere.

Dalla fontana di D'Aronco al Foro Mussolini

La Scuola Mosaicisti del Friuli ha lasciato, e lascia tuttora, tracce indelebili in ogni dove, con opere musive prestigiose, visibili negli spazi grandi e piccoli della nostra esistenza, trovando contestualizzazione nel tessuto sociale e culturale di ogni luogo o di ogni epoca.
Tutto inizia da una bella occasione alla Biennale di Monza nel 1923, con l'esposizione di un mosaico collocato all'interno di una fontana progettata dall'architetto Raimondo D'Aronco. È un successo, e la Scuola inizia a crescere e a farsi conoscere al di fuori dei confini regionali. La Scuola Mosaicisti del Friuli compare su giornali e riviste nazionali e internazionali e nel giro di un decennio arriva una seconda grande opportunità: viene chiamata ad eseguire tutto il ciclo musivo del Foro Mussolini (oggi Italico) a Roma. Quasi 10.000 mq di mosaici realizzati su cartoni di Angelo Canevari, Giulio Rosso, Gino Severini e Achille Capizzano, su commissione dell'Opera nazionale Ballila, attraverso il presidente Renato Ricci, e gli architetti incaricati Moretti e Del Debbio. I progetti degli artisti sono ispirati al monumentalismo e alle semplificazioni formali dell'arte murale degli anni Trenta, oltre che alle grandi aperture spaziali dei mosaici bianconeri romani, i cui soggetti sono stati spesso addirittura riproposti e ripetuti in alcune scene. Avvertiamo lo stesso clima culturale delle Triennali milanesi degli anni Trenta e il mosaico friulano qui si aggiorna in sinergia con l'arte contemporanea, rinnova la sua storica funzione architettonica, ritrovando nell'architettura la sua naturale compagna.

Premio Gran Noè, 2011; realizzazione di Cristina De Leoni, docente alla Scuola Mosaicisti del Friuli.

Nel secondo dopoguerra

Il mosaico friulano cerca di mantenere questa funzione anche in alcuni progetti musivi proposti

nel piano di ripresa del secondo dopoguerra. Innumerevoli sono i cicli musivi eseguiti su bozzetti del pittore friulano Fred Pittino (direttore artistico della Scuola dal 1941 fino al 1977): si annoverano gli interventi musivi per la Chiesa di Cristo Re a Urbignacco di Buia (1942-1951), per le chiese domenicane di Waterford (1948-1952) e Drogheda (1954) in Irlanda, per il Tempio Votivo di Cargnacco (1957-1962) e per il Tempio Ossario (1961-1968) a Udine, per il Santuario di Madonna di Rosa a San Vito al Tagliamento (1960-1973), per la sala consiliare del municipio di Spilimbergo (1976), per il cimitero di Sant'Anna (1979-1982) a Trieste, solo per citare alcuni esempi.
Sul piano non figurativo, per la storia del mosaico e della Scuola di

Spilimbergo, Corte Europa, "Ex Caserma Bevilacqua", 2001. Realizzazione musiva della Scuola Mosaicisti del Friuli su ideazione di Giulio Candussio, progetto dell'architetto Vidoni.

New York, Ground Zero, mosaico parietale "Saetta iridescente", 2004. Realizzazione musiva della Scuola Mosaicisti del Friuli su bozzetto di Giulio Candussio.

Spilimbergo, negli anni Cinquanta, è particolarmente interessante la collaborazione con l'artista Mario Deluigi, su ideazione del quale vengono realizzati diversi pannelli musivi parietali per varie sedi della SADE (Società adriatica di Elettricità): si vedano i mosaici di Porto Marghera, Soverzene, Malga Ciapela e più vicino a noi, Somplago). Quivi subentra la convinzione che il mosaico rappresenti una forma d'arte autonoma slegata dalla pittura. Deluigi imposta schemi cromatici, segni grafici, lettere decorative che creano un risultato moderno e d'impatto con mezzi minimi.
Sulla scia di Mario De Luigi si muove, fin dagli anni Sessanta, Nane Zavagno, ex allievo della Scuola Mosaicisti del Friuli, pittore, scultore e maestro mosaicista, il quale – con collaborazioni che si segnalano fino al 2000 – ha rinnovato in termini formali il modo di fare mosaico, adottando soluzioni astratte, modularità, ritmi, sequenze che favoriscono una spazialità totalizzante, in relazione anche agli spazi dell'architettura.

Ispirazione bizantina e orientale

Negli anni Ottanta e Novanta, sono tradizionali, ma emblematici nel fare mosaico, i lavori musivi d'ispirazione bizantina che la Scuola Mosaicisti realizza nella Chiesa di Santa Irene presso Atene e nella sezione ortodossa del Santo Sepolcro di Gerusalemme, eseguiti in collaborazione con mosaicisti artigiani friulani titolari di laboratori, tutti ex allievi della scuola di Spilimbergo: questo tipo di mosaico parietale è funzionale al culto, ed è sempre pensato (come già nel medioevo) in armonia con l'utilizzazione del locale e quindi con l'architettura, distinguendosi dalla pittura per resistenza dei colori e per impareggiabili effetti di aureo fulgore, importanti per la teologia della luce.
Altrettanto tradizionali, ma importanti nella storia del mosaico

Spilimbergo, Scuola Mosaicisti del Friuli, vano scale interno con allievi della Scuola.

pavimentale sono anche i pavimenti musivi realizzati dalla Scuola Mosaicisti del Friuli per l'Hotel Kawakyu di Shirihama in Giappone (1991-1992) ispirati alle distese musive di San Marco a Venezia, al rosone della Chiesa di San Michele a Cervignano (voluto espressamente dai committenti) e ai tipici motivi floreali orientali (fiori di loto, glicine).

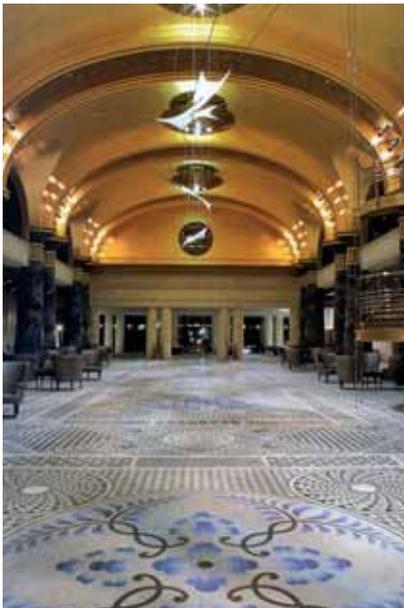
Grandi artisti per il mosaico

A partire dal 1994 la Scuola si apre a tutto campo e si prepara al futuro: si rinnova la programmazione didattica e si acquisiscono sempre più competenze in vari settori, dall'architettura al design, dall'arte contemporanea al restauro. A questo proposito si segnala il grande contributo dato da Giulio Candussio (consulente artistico e insegnante di mosaico dal 1994 al 2006). Di sua ideazione vanno segnalati diversi interventi musivi realizzati dagli allievi della Scuola Mosaicisti del Friuli: basti pensare al grande mosaico "Saetta iridescente" per la nuova stazione della metropolitana Temporary Word Center Path Station (Ground Zero) di New York; ai mosaici progettati per il Centro Ricerche FIAT di Orbassano a Torino; al progetto musivo per Corte Europa a Spilimbergo, all'installazione "Energia, Luce, Colore" per la Centrale di Paluzza, solo per citare alcuni esempi.
Nel tempo, risultano significative anche tutte le opere eseguite su bozzetti di artisti contemporanei del calibro di Zigaina, Dorazio, Ciussi, Celiberti, Licata, Cascella, Della Torre, Finzi, Gianquinto, Basaglia, Nespolo, Pizzinato, Pozzati, Soffiantino, Lojze Spacal, Strazza, Tadini, Titonel, Treccani, Turchiaro, Voltolina, Nane Zavagno, … .
Interessanti sono i recentissimi mosaici realizzati dalla Scuola Mosaicisti del Friuli: pensiamo al pannello collocato all'interno di un residence a Marrakech su ideazione di Julien Deligne (2010), al progetto musivo parietale e pavimentale per la VolksBank di Graz ideato da Cristina De Leoni (2010), all'installazione musiva per la Scuola Edile di Gorizia (2010) e al ciclo di San Lorenzo (2011) per la Nuova Chiesa di Fossa (L'Aquila) su ideazione di Stefano Jus.

Austria, Graz, seminato e mosaico pavimentale più mosaico parietale, interno della Volksbank, 2010. Realizzazione musiva della Scuola Mosaicisti del Friuli su ideazione della maestra mosaicista Cristina De Leoni.

Restauri ed esposizioni giramondo

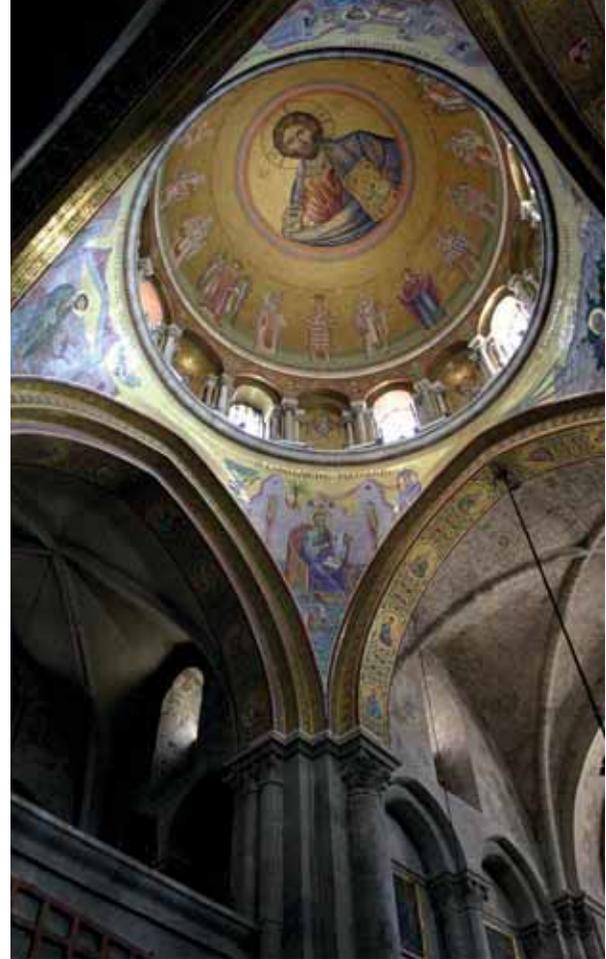
Importanti gli interventi nel settore del restauro dei mosaici (quelli risalenti alla fine dell'Ottocento e di tutto il Novecento). Si pensi ai prestigiosi mosaici del Santuario di Lourdes in Francia, all'opera mu-

siva presso la stazione ferroviaria di Venezia ed alla cupola "Maison Simons" in Québec, Canada.
In questi anni inoltre la Scuola ha partecipato ed organizzato eventi espositivi quali "La Scuola Mosaicisti del Friuli" ad Angers (1997); "Aime... comme mosaïque" a Parigi (1998); "Mosaico è" a Villa Manin di Passariano (2000); "The new mosaic: selections from Friuli" a Toronto (2003); "La Mosaïque dans touts ses éclats" a Marsiglia (2005); "La Scuola Mosaicisti del Friuli" a Obernai (2005); "La Scuola Mosaicisti del Friuli" a Roma (2006); "La Scuola Mosaicisti del Friuli" a Veszprèm (2006); "Mosaic: selections from Friuli" a Melbourne (2006); "La Scuola Mosaicisti del Friuli" ad Arles (2007), Randers in Danimarca (2009), Biennale del Design a Gwangju in Corea del Sud (2009), Anversa ed Eeklo in Belgio (2010), Basilea in Svizzera (2010), Bratislava in Slovacchia (2011) .

Shiriama presso Osaka, Giappone, Hotel Kawakyu, mosaici pavimentali con motivi orientali, 1991. Realizzazione in mosaico della Scuola Mosaicisti del Friuli su progetto di Yuzo Nagata.

Perfezionamento con il sostegno della Fondazione CRUP

Da diversi anni la Scuola Mosaicisti vede attivo al suo interno un Corso di Perfezionamento, riservato a un numero selezionato di allievi qualificati presso la scuola stessa: è un corso di specializzazione nell'arte musiva reso possibile grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone.

Successo di pubblico e di critica

Ogni estate la Scuola Mosaicisti del Friuli organizza nella sede di Spilimbergo un'esposizione, "Mosaico&Mosaici", che mostra ai numerosissimi visitatori una selezione delle opere degli allievi realizzate nel corso dell'anno scolastico. Molte opere musive, fasi di lavorazione nei laboratori didattici, incontri con gli artisti e scambi didattici internazionali vengono inoltre documentati nel catalogo della mostra "Mosaico&Mosaici", curato ed edito dalla Scuola Mosaicisti del Friuli.
Ogni anno la Scuola viene visitata da migliaia e migliaia di persone (nel corso del 2010 sono stati registrati circa 35 mila visitatori) che rimangono ammirate di fronte alla galleria che espone opere musive di vari tempi e tecniche e mosaici pavimentali in seminato e

Gerusalemme, Santo Sepolcro, mosaico della cupola, 1998. Realizzazione musiva della Scuola Mosaicisti del Friuli su ideazione di Blasios Tsotsonis.

mosaico di straordinaria bellezza.

Interessati di tutto il mondo

Negli ultimi anni, oltre a registrare il successo dei corsi brevi estivi per appassionati e hobbisti del mosaico, si riscontra il vivo interesse all'approfondimento di scuole e associazioni culturali, italiane e straniere, che chiedono di fare stage, seminari, aggiornamenti musivi presso la Scuola Mosaicisti del Friuli: tra gli istituti con cui si è instaurata una certa continuità di rapporto ricordiamo il Liceo Artistico per il Mosaico di Monreale (Sicilia), le scuole professionali di Montigny-lès-Metz e di Ocquerre (Francia), il Liceo Polivalente George Sand di La Châtre (Francia), la Scuola del Vetro di Valašské Meziříčí (Repub-

Aula di mosaico, fasi di lavorazione.

blica Ceca), l'Ente Friuli nel Mondo per i corsi destinati a gruppi composti da nipoti di emigrati friulani all'estero (provenienti da Brasile, Argentina, Australia, Canada, …), lo staff di designer della Kia Hyundai di Seoul (Corea del Sud), nonché i gruppi dell'Università delle Libere Età di Lugo (Ravenna), e molti altri.

Ambizioni per il futuro
Attualmente la Scuola Mosaicisti del Friuli sta lavorando a due ambiziosi progetti, il primo è il Museo europeo del Mosaico, che ospiterà le collezioni della Scuola e le opere di artisti realizzate durante workshops con gli studenti; il secondo progetto è l'istituzione di corsi di aggiornamento sul restauro e sui nuovi materiali usati nell'arte musiva con le maggiori industrie mondiali del settore.

Maggiori informazioni si possono avere consultando il sito www.scuolamosaicistifriuli.it oppure www.mosaicschool.org

L'anarchica policromia dei piumaggi caratterizzava i nostri cortili. Nella sola razza "Livorno" vi erano almeno queste quattro sottorazze: 1. Dorata; 2. Bianca; 3. Nera; 4. Fulva. Negli accoppiamenti, naturalmente, non vi erano fisime di razza, quindi la gamma dei colori e dei loro accostamenti era pressochè infinita. Da Felice Borini, *L'allevamento campestre dei polli*, Ramo editoriale degli Agricoltori, Roma, 1941 - XIX.

Giacomo BORTUZZO

Lestans: il museo della Società operaia

L'evoluzione di un sodalizio votato alla mutualità

A 120 anni dalla sua fondazione, la Società operaia "Eco del Lavoro" di Lestans si conferma tra le più attive e efficienti del mandamento spilimberghese. A partire dal 1891 e sino agli anni Sessanta del secolo scorso essa ha profuso grande impegno in ambito socio-assistenziale, garantendo sussidi economici ai soci nei casi di malattia e contribuendo alla formazione professionale dei giovani con la realizzazione di strutture come l'Asilo infantile e la Scuola di Disegno.

L'evolversi della società e i progressi compiuti in campo sociale esaurirono per la gran parte le motivazioni alla base delle Somsi. Se nel 1908 la Società operaia di Lestans contava ben 230 soci, nel 1974 ne annoverava appena una settantina, numero che si ridusse ulteriormente dopo il terremoto del 1976.

Soltanto in virtù del lascito di Geltrude Ciani, erede del commendator Giovanni Ciani, il sodalizio riprese vigore, dapprima ripristinando le attività di ordinaria amministrazione a tutela del patrimonio finanziario e immobiliare, poi rinnovando le cariche sociali. Attualmente il numero dei soci è ridivenuto importante poichè raggiunge le 210 unità.

Nel 1998, in seguito alle modifiche apportate allo Statuto, la Società aggiunse alla sua missione solidaristica e sociale, la conservazione dei beni culturali e il ripristino del patrimonio culturale e ambientale a favore della Comunità, ☛

Lestans. Museo dei vecchi Mestieri: gli attrezzi del calzolaio / *cjaliâr*. Nella piccola bottega del *cjaliâr* era presente un basso deschetto in legno con piccoli compartimenti contenenti i vari tipi di chiodi, i bullettoni, il trincetto (*trinçadôr*) per ricavare le suole dai fogli di cuoio (*coreàn*), lo spago per la cucitura a mano delle suole con l'uso della subbia (*sùbula*), il lustrino (*la lissa*) con la spiritiera per spalmare la cera fusa, il lucido (*pàtina*) per scarpe e un cordoncino metrico per le misure. I martelli (*marcjéi di cjaliâr*) avevano una caratteristica testa appiattita e la raspa serviva per la finitura del lavoro. Le incudini (*incuìns*) avevano forma di scarpa e, bene in ordine su uno scaffale, c'erano forme in legno di varia misura per la lavorazione delle calzature. Non mancava la *machina da cusî* per cucire il cuoio. Tutte le foto di questo articolo sono di Stefano De Toni.

Gli attrezzi del sarto.

Gli attrezzi del contadino.

avvalendosi di un affiatato gruppo di volontari.
A partire dal 1999 la Somsi lestanese è destinataria di contributi pubblici e beneficia di agevolazioni fiscali in quanto iscritta al registro regionale e all'albo della provincia di Pordenone delle organizzazioni di volontariato nei settori del sociale, della cultura, dell'ambiente, dei diritti civili e delle attività innovative. Una legge regionale, approvata lo stesso anno, consente inoltre alla Somsi di ricevere contributi finalizzati alla conservazione e restauro del proprio patrimonio storico, allo studio e ricerca documentale, all'ammodernamento delle sedi e al consolidamento dei valori fondanti, ovvero mutualità e socialità.
Il sodalizio lestanese in particolare si è occupato in questi anni di ristrutturare e adeguare alle vigenti normative di sicurezza l'edificio di Vicolo Latteria e l'ex asilo infantile, ormai sede polifunzionale.

I vecchi mestieri

Interessante il recupero dell'ultimo piano della sede di Vicolo Latteria, ora destinato a Museo dei vecchi Mestieri. All'interno è infatti possibile osservare una più che rappresentativa collezione di strumenti e attrezzi usati in passato dalle diverse categorie di lavoratori, dal casaro al norcino, dallo stagnino allo scalpellino, dal mugnaio al falegname, dal terrazziere al muratore, tutto corredato da materiale fotografico d'epoca. La collezione etnografica qui collocata e opportunamente restaurata è frutto di donazioni dei soci o di privati.
Un accordo stipulato tra Lis Aganis – Ecomuseo delle Dolomiti Friulane, la Somsi di Lestans e il Centro regionale di Catalogazione e Restauro dei Beni culturali ha consentito di inventariare e schedare un primo lotto di oggetti e strumenti relativi alla cucina e alle attività femminili svolte in ambito domestico. Per la raccolta e sistematizzazione dei dati è stato utilizzato il tracciato BDM (beni demoetnoantropologici materiali) dove sono associate la descrizione degli strumenti alla loro denominazione italiana e friulana nella parlata di Lestans.
Tutti gli oggetti, attrezzi e mobili donati alla nostra Società operaia sono stati restaurati da esperti volontari e allievi provenienti da tutta la Regione che hanno frequentato i corsi di restauro del legno organizzati da vent'anni a questa parte dalla Somsi medesima con docenze

Il salone di una famiglia abbiente della prima metà del secolo scorso.

La cucina come poteva essere nella prima metà del secolo scorso.

specializzate.
Il museo racchiude quindi, nei suoi 2.500 strumenti, la storia di molte generazioni, di emigranti o semplici lavoratori, quindi la memoria del loro sacrificio e di una tenacia a volte dimenticati.

La casa del Novecento

Una seconda interessante sezione *La Casa del Novecento* è collocata al secondo piano della cinquecentesca Villa Savorgnan, al centro di Lestans. La villa, ambientazione ideale per la casa signorile friulana di inizio XX secolo, accoglie nel salone principale la sala di rappresentanza di una ricca casa locale, arredata da mobili pregiati tra cui cassapanche, credenze, un pianoforte e una biblioteca. Sempre all'interno della sala sono presenti i corredi nuziali portati in dote dalle spose, ovvero lenzuola ricamate, tovaglie e asciugamani, indumenti, abitini da neonati. Nella sala adiacente è invece riprodotta la dimora del semplice contadino il cui elemento dominante resta il *fogolâr*. Anche la tavola è imbandita con oggetti caratteristici quali il fiasco del vino e il tagliere della polenta. È stato sistemato anche un *seglâr* di pietra e disegnata una finestra aperta da cui si scorge una suggestiva veduta su Lestans e la chiesa di S. Zenone. A lato si trova la camera da letto con il materasso di *sclufis* e un armadio con una valigia. Trovano spazio anche il deposito degli attrezzi e la stanza del cucito dove le donne ricamavano gli *scarpets*, nonchè gli oggetti dell'infanzia utilizzati nella prima metà del XIX secolo.
Nell'atrio dell'ultimo piano è collocato il vecchio orologio del campanile del paese, recuperato e restaurato dopo il terremoto del 1976.

Non poteva mancare la latteria

La Somsi di Lestans sta lavorando ad una terza sezione espositiva con il recupero di altri attrezzi della civiltà contadina, come carrozze, carri, aratri. Infine, il sodalizio ha recentemente ricevuto in donazione la sede e le attrezzature della vecchia latteria sociale turnaria di Lestans. È in corso il recupero dell'edificio e della strumentazione finalizzato alla costituzione di un nuovo polo museale che racconti un importante tassello della storia economica della comunità di Lestans.

Un esempio di camera da letto della prima metà del Novecento.

Per saperne di più
Per ulteriori approfondimenti sull'argomento si veda G. Colledani, *Roba di cjanton…*, Lestans, SOMSI, 2003; P. Dalla Bona, *Civiltà contadina nel Comune di Sequals 1850-1950*, Comune di Sequals, 1993; R. Francesconi, *Le società operaie e lo sviluppo del mutuo soccorso nello spilimberghese (dalle origini al periodo fascista)*, Udine, Università degli Studi, Anno accademico 1994-95; R. Francesconi, *Assistenza e mutualismo in Italia dalle origini al periodo fascista: l'esempio delle Società Operaie di mutuo soccorso dello Spilimberghese*, Associazione culturale Erasmo da Rotterdam, Spilimbergo, 2005; L. Zilli, *Storia della Società Operaia di Lestans e vita e opere di Giovanni Ciani*, Lestans, SOMSI, 2001; L. Zilli, *Somsi: una vecchia signora di 110 anni*, «Il Barbacian», n. 1, agosto 2002, pagg. 86-88; L. Zilli, *La Società Operaia di Lestans*, «Il Barbacian», n. 1, agosto 2007, pagg. 31-32; L. Zilli, *Storia della latteria sociale turnaria di Lestans*, Lestans, SOMSI, 2007.

Info:
Somsi di Lestans
tel. 328 8028075
e-mail: somsi.lestans@gmail.com

Comune di Sequals
tel. 0427 789111

Giovanni Ciani

Giovanni Ciani nasce a Lestans il 17 marzo 1847 da una famiglia di poveri operai. Dopo aver frequentato le prime classi elementari nel suo paese, *Jan*, così chiamato dagli amici, inizia a lavorare nella bottega del padre, scalpellino di buona fama, da cui apprende i rudimenti dell'arte che lo renderà celebre. Il suo precoce talento di scultore lo conduce all'estero, nella capitale dell'impero austro-ungarico, quindi a Praga dove fonda nel 1876 l'industria di marmi italiani "Marmor und Granit Industrie". Riconoscimenti, attestati, una medaglia d'oro testimoniano il successo di questo artista a cui l'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe riconobbe il titolo di "Imperiale e regio Maestro scalpellino di Corte.
Nonostante i trascorsi in terra straniera Giovanni Ciani dimostrò sempre una particolare attenzione per le sue origini lestanesi: si fece infatti promotore della fondazione della Società operaia "Eco del Lavoro", della costituzione della classe IV elementare nel 1905 e dell'asilo infantile nel 1909, della creazione della Società Filarmonica nel 1910 e di una Scuola di Disegno nel 1928. Giovanni Ciani fu anche padrino di altre istituzioni fondamentali per Lestans come la Cooperativa di Consumo e la Latteria sociale turnaria. Oltre alle varie attività di carattere sociale e filantropico, Giovanni Ciani ebbe un ruolo attivo anche nell'amministrazione comunale di Sequals per la quale assunse cariche istituzionali. Per il complesso delle sue attività professionali, sociali e filantropiche, Giovanni Ciani ottenne il titolo di Commendatore nel 1920.
Muore il 13 aprile 1926, all'età di 79 anni. I suoi resti mortali vengono tumulati nella cappella di famiglia da lui stesso ideata, progettata e fatta erigere nel cimitero di Lestans.

Il CRAF, in collaborazione con il Comune di Sequals, ha realizzato lo scorso gennaio, nella sede di Villa Ciani, la mostra *Scolpito nella memoria,* curata da Lara Zilli e a lui interamente dedicata.

Pieri STEFANUTTI

Checo da Marcona, il primo fotografo di Alesso

La storia, si sa, è fatta anche dagli umili. Vale per la storia in generale, come per la storia delle arti. Se Henri Cartier-Bresson fosse nato ad Alesso / *Dalés*, comune di Trasaghis, Prealpi Carniche, sicuramente non sarebbe diventato... Henri Cartier-Bresson. Non vi sono paragoni possibili fra Raffaello e Jacum Pitôr, ma senza Jacum Pitôr la storia dell'arte in Friuli mancherebbe di alcune emozioni a dir poco originali. Se *Checo da Marcona*, invece che essere nato ad Alesso, fosse stato il rampollo di una ricca famiglia borghese parigina sarebbe stato tutt'altro fotografo, ma doveva badare alle bestie, fare fieno in condizioni disagevoli, suonare le campane e svolgere tutte quelle, tante, mansioni che un tempo erano di tutti, erano la vita e la sopravvivenza. Un addetto al censimento non lo avrebbe certo classificato come "fotografo", probabilente nella scheda di Checo vrebbe scritto "villico" o "rustico": categoria dai tanti lavori e di nessuna arte. Forse solo i carabinieri, o i finanzotti, o i giudici, l'avrebbero chiamato Francesco Stefanutti, ma per sua fortuna non ebbe mai a che fare con quelle pur importanti categorie sociali.

Crediamo di poter affermare che la vita di *Checo da Marcona*, detto *Checo Burocjo* come nomignolo di mestiere, non dovette essere più infelice di quella del suo collega Henri Cartier-Bresson, aveva la su innamoratissima *Maria*, la sua fedele pipa, il suo impegno antelucano di avvertire i paesani che avrebbero goduto di un'altra giornata in questo mondo... Non aveva laboratori specializzati che gli sviluppassero i negativi, aveva una bacinella, *un cjadin*, e tanto gli bastava. E senza di lui la storia della fotografia mancherebbe di un tassello, come mancherebbe qualcosa alla storia della nostra gente. Lo presentiamo come esempio: in molti dei nostri paesi emergevano personaggi fatti così; qualche volta più bravi, o più strambi, o con maggior fortuna. Abbiamo scelto *Checo*, campione di umiltà in quel paese delle Prealpi Carniche che qualcosa gli deve; qualcosa gli dobbiamo tutti.

Checo da Marcona, *Autoritratto con uva*.

Cominciamo col simpatico, e soprattutto affettuoso, ritratto che ne fa un paesano.

Una pipa vecja como lui

A buinora, prin ch'al cricàs il dì, al capitava di jodi a vegnî su pa straduta dal Borc di Baraz una figurata minuduta di om. Al era Checo da Marcona, e intant che a' si inviava su pa strada, al impiava la pipa, una pipa che una volta a era blancja, di ges, vecja scuasi como lui, cuntuna canucja lunga 20 centimetros che, apena piàda, a butava fûr il fum como il treno. E cussì ogni dì, sêti d'astât, sêti d'unviêr, ploja o nêf, magari sgobantsi

Maria Stefanutti *Gamba,* moglie di Checo da Marcona, ritratta dal marito.

par parâsi da l'aria ch'a na lu puartàs via, tant lizêr ch'al era, mai una volta ch'al sêti mancjât a sunâ l'Ave Maria.
Cuant ch'a era fiesta a lu scompagnava su la "dolce consorte", Maria di Gamba, ancjimò pui piçula di lui, ch'a someava un glimuç di lana apena filada.
Cuant ch'a vevin di sunâ las pàrias, Checo al inviava la cjampana piçula par Maria e lui a si rangjava cu la cjampana mezàna e cun chê granda, sunantlas dutas dôs insiema e… via col vento*!*
La mûsa di Checo a sameava chê di un omp simpri inrobeât, ma a na era vera; Maria, inveza, cun chei voglùts celescj e doi musets ros, a pareva ch'a ridès simpri.
Checo al era stât ancja un mieç sienziât, cuant ch'al era zovin: al faseva il fotografo, una rôba straordinaria par chei timps; ju cjasa sô al veva una spezia di "laboratori", al svilupava i "Litràz" intun cjadìn di aga in cuatri e cuatri vot (Zuan Cucchiaro, *Un ricuart*, in *Lunari di Dalès pal 1992*).

Un matrimonio che diventa canto

Da questo ritratto emerge la singolare e poliedrica figura di Francesco Stefanutti *Marcona,* detto *Checo Burocjo*: fu carrettiere, sacrestano, pittore ma, soprattutto, uno dei primi fotografi della zona.
Era nato ad Alesso nell'agosto del 1888, da Pietro *Selau* (soprannominato *il Manç* per la robusta stazza) e da Maria Turisini.
Nel dicembre del 1916 si era sposato con Maria Stefanutti *Gamba*: la cerimonia (forse per la singolarità del matrimonio tra due sposi di bassa statura) venne anche tramandata, con sagaci mottetti, in una canzone popolare.

Tal mil nûfcent e sedis
ancja Checo al è sposât
e larin a Trasâgas
par finîsi di bussâ.
E larin a Trasâgas,
a Trasâgas di Martin,
a metèrin capotaula
Zanetùta di Cjandìn.
E po' larin dal Sìndic
par finîsi di sposâ
e il sindic al diseva:
- da puesta o par da bon?-
e il sindic al diseva:
- da puesta o par da bon?
E il Manç al rispuindeva:
– po si-sì, pal sacranòn! –
Vegnin jù di messa prima,
cuntuna cuarta di golèt,
e Maria a diseva:
– ce biel Checo ch'i ài tolèt! –
Vègnin jù di messa seconda:
i arcs son preparâz,
e Manassa in bajoneta,
e contènz a son restâz!

Il canto venne riferito al musico-

Coscritti e suonatori di Alesso, 1897; la bandiera sullo sfondo era stata, molto probabilmente, dipinta da Checo.

logo Claudio Noliani da Amerigo Stefanutti, un commerciante di Alesso. Noliani ne trascrisse le parole e la melodia e aggiunse (nel materiale che poi avrebbe messo assieme in *Anima della Carnia*) alcune note per inquadrare la vicenda ed i personaggi narrati. Il canto è dunque nato per descrivere il matrimonio tra *Checo da Marcona* e *Marìa di Gamba*, celebrato nel 1916. Vi si cita (non sappiamo se rispettando l'ordine cronologico dei fatti) un pranzo nell'osteria di Trasaghis, la comparsa davanti al sindaco e lo svolgersi della cerimonia religiosa in Alesso, con l'accento posto sul corteo nuziale. Noliani, nel commentare "questo canto umoristico, nato in piena guerra da semplici paesani, ignari della terribile sorte che per loro si preparava", vi vede "molta esagerazione", dal momento che "per caricare le tinte, vengono fatti sfilare i tipi più disgraziati: è impietoso farsi le beffe di coloro cui la natura è stata matrigna, ma… è più forte del sentimento di umanità". In realtà il sentimento dominante pare essere invece quello della partecipazione corale ad una cerimonia pur inusuale. L'osteria di *Martin* non era infatti "un modesto locale di Trasaghis" ma uno dei tre ambienti che potevano offrire ristorazione e alloggio in paese: nella guida delle Prealpi Giulie, uscita in quegli anni, venivano addirittura definiti "alberghi"; il proprietario era Martino Feregotto che rivestiva anche la carica di Sindaco, e che quindi doveva conoscere l'identità e le caratteristiche degli sposi; del resto,

La squadra delle *cjarvonàrias* nel 1920.

mettere a capotavola *Zanetùta di Cjandìn*, notoriamente persona gioviale e spiritosa, significa accentuare il carattere di festa dell'occasione. Anche l'immagine del corteo, cui gli archi trionfali realizzati con ramaglie d'abete ad accompagnare il tragitto degli sposi, facevano da corona, col prevedibile gaudio popolare, alla candida dichiarazione d'amore della sposa, quel *ce biel Checo ch'i ài tolèt!* ['preso', nel senso di 'sposato'] che, con semplici variazioni d'accento, si riproporrà più volte nel corso della vita di coppia.
La madre di *Checo*, poco tempo dopo il matrimonio, diceva una frase che è diventata quasi un motto popolare: *Cu la Gamba e cu la Fuma il gno Checo a si consuma*, vale a dire che la moglie e il vizio di fumare la pipa sarebbero stati i responsabili di un presunto deperimento. La gente racconta poi che Maria non sembrasse

I coscritti del 1925 all'atto della partenza per la visita di leva col *cjar di Checo*.

Timbro del fotografo
Francesco Stefanutti.

dar credito alla diceria, sostenendo fermamente la rilevanza e l'importanza del marito: *Grant Idiu, ma inmò di pui il gno Checo*! [Iddio è grande, ma il mio Checo lo è ancor di più!]

Checo pittore

Ad Alesso, quantomeno dall'Unità d'Italia, è estremamente viva e vivace la tradizione dei coscritti: il ritrovarsi dei ventenni, dapprima per la rituale partecipazione alla visita di leva, e poi in una festa caratterizzata anche dalla preparazione di costumi specifici e, anno per anno, della "bandiera di classe", il tricolore dipinto nella parte bianca con rappresentazioni allegoriche o richiami alla specificità dell'annata. I coscritti nati tra il 1901 ed il 1909 ricordavano *Checo* come il pittore che aveva dipinto la loro bandiera: si tratta dunque di un impegno che può essere andato dal 1920 al 1930 e che, essendo andate perdute le bandiere, può essere ricostruito solo dalle testimonianze orali:

"A dipingere le bandiere erano *Jan di Gnalena* e uno di quelli di *Sacucin*; negli anni successivi è venuto *Checo da Marcona*" (Maria Stefanutti *Piluc*, n. 1917).
"Il pittore [di solito] era *Checo da Marcona*, che raffigurava sulle bandiere il re e la regina" (Caterina Picco "Tarneban", n. 1900).
"I coscritti avevano un cappello con un solo fiore e una fascia tricolore. Avevamo fatto la bandiera con [raffigurate] la croce dei Savoia e un alpino, l'aveva dipinta *Checo da Marcona*" (Eugenio Cucchiaro *Titon*, n. 1901).
"Noi del '6 abbiamo fatto la bandiera: il legno siamo andati a tagliarlo tutti assieme, in Amula, sul vecchio di luna (andando sul *zovin* il legno sarebbe stato rovinato dal tarlo). Poi è stato *Menôt* [il falegname] a lavorarlo e sistemarlo. Il disegno, invece, lo aveva fatto *Checo da Marcona*, con cura. Su un lato era dipinto un alpino, dall'altro lato una donna a simboleggiare l'Italia" (Ermenegildo Stefanutti *Vanta*, n. 1906).
"La bandiera l'aveva dipinta *Checo da Marcona*: c'era raffigurato un alpino ed il simbolo dell'Italia. L'asta siamo andata a prenderla in Amula" (Guido Stefanutti *Titòs*, n. 1909).
"Il disegno lo dipingeva *Checo da Marcona*, ispirandosi a delle cartoline illustrate: noi indicavamo il soggetto" (Augusto Picco *Tarneban*, n. 1909).
"La bandiera veniva fatta anche in quegli anni: alcune le ha dipinte *Checo da Marcona*, qualche classe se la faceva da sola. L'asta della bandiera veniva rivestita di velluto, con una *spinuta*" (Carmela Stefanutti *Fari*, n. 1911).

Checo carrettiere

Checo si meritò il soprannome di *Burocjo* (barrocciaio) per aver esercitato per qualche tempo l'attività di carrettiere. Non fu certamente una attività continuativa ed esclusiva, ma probabilmente un mettere a disposizione della gente, quando occorreva, il carro trainato da uno o due cavalli. A usufruirne c'erano anche i coscritti che si spostavano, negli anni Venti, per andare a Gemona alla visita di leva:

Piccola tendopoli allestita ad Alesso dopo il terremoto del 27 marzo 1928.

Gite in barca negli anni Venti.

"La visita di leva si andava a farla a Gemona, sulla piazza del Municipio. Avevamo con noi un barilotto di vino, da 30 litri. Siamo saliti tutti sul carro di *Checo*, tirato da due cavalli. Sopra era stato costruito un tavolato e si stava seduti da una parte e dall'altra. In mezzo c'era un sedile; in una giornata siamo andati via tutti. Quei poveri cavalli facevano fatica, a tirar su il carretto in salita! (Ermenegildo Stefanutti *Vanta*, n. 1906).

Checo sagrestano

Dopo la seconda guerra mondiale, per una quindicina d'anni, *Checo* si impegnò come sacrestano nella chiesa del paese: come racconta *Zuan* Cucchiaro, *a è tacada la stagjon di Checo da Marcona, judât da sò* dolce sposa *Maria di Gamba, che a àn rezût la glesia fint che a son stâts in fuarzas: ogni dì, d'astât o d'unvier, cu la ploja o cu la nêf...*

Checo fotografo

Non si hanno molti elementi per sapere quando e come sia iniziato in *Checo* l'interesse per la fotografia. Probabilmente, anche se non conosciamo i motivi ispiratori, possiamo far risalire i primi tentativi di porsi come "fotografo di paese" agli anni della prima guerra mondiale: alcune fotografie rimaste documentano ritratti di gruppi familiari in posa, da inviare probabilmente al congiunto al fronte; altre, come il ritratto della famiglia *Pici*, testimoniano la famiglia riunita col militare rientrato in paese durante una licenza.

Checo documentò con l'obiettivo fotografico l'attività delle di ragazze che, attorno al 1920, vennero reclutate per il trasporto a valle del carbone che squadre di operai, assunti da una ditta bolognese, producevano nei boschi di *Cjampês*. Di notevole interesse anche un'immagine scattata dopo il terremoto del 27 marzo 1928, che ritrae una piccola tendopoli allestita nel terreno detto del *Massiùt* con madri e nonne intente a tenere in braccio, o comunque vicini, i bambini perché fossero sottoposti alle vaccinazioni ritenute indispensabili per scongiurare il rischio di epidemie. Per le vicende paesane, storica è stata anche la posa nel 1938 della prima pietra dell'edificio dell'asilo, una costruzione che venne realizzata col concorso entusiastico della popolazione, sotto lo sprone del vicario prè Davide Noacco.

Le persone più anziane ricordano che *Checo* aveva allestito un piccolo studio fotografico nella propria abitazione. Si spostava però spesso con la sua macchina fotografica a ritrarre, oltre che gruppi familiari o di amici di cui gli veniva commissionato il ritratto, anche momenti di vita quotidiana, soprattutto in campagna o vicino al Lago, dove i suoi soggetti erano i pescatori e i gitanti che facevano qualche escursione sulle barche.

Racconta il nipote Giovanni: "*barba Checo* ci faceva andare *vi das Fiàrias* [una località], in quel terreno dove aveva iniziato a costruire la casa. C'erano delle viti che davano parecchia uva. Ci faceva sedere in fila sul suo carro e poi ci fotografava. Si portava dietro sempre le macchine fotografiche, ne aveva diverse. Stampava da solo; sul retro aveva un timbro che specificava la sua attività. Sulla montagna di *Cjampês*, ad alcune ore di viaggio dal paese, la moglie di Checo aveva uno stavolo (*a la Maria di Gamba, la femina di Checo da Marcona, ai plaseva lâ a durmî in tal cjôt cui nemâi par no lassâju bessôi*, raccontano) ed egli l'accompagnava quindi sovente per aiutarla nei lavori di sfalcio e nell'accudire il bestiame. Portava

Sui pascoli di *Cjampês* (1926).

Giovani di Alesso e San Francesco al *Cret dal Andràt* (primi anni Trenta).

Checo al ponte di *Crûzo*.

però con sé il suo apparecchio fotografico ed è grazie a questa sua sensibilità se può essere stata tramandata qualche immagine relativa al lavoro in montagna, con le fotografie dei ragazzi che portano le capre al pascolo, o relativa ai momenti di riposo nel fresco riparo del *Cret dal Andràt*, luogo di incontro tra i pastori di Alesso e quelli che venivano dal vicino *Cjanâl di San Francesc* (la vallata dell'Arzino soggetta alla Pieve d'Asio, da cui il soprannome di *Asìns* attribuito agli abitanti).
Negli ultimi anni, avanzando la vecchiaia, vennero meno l'impegno in chiesa, diminuì drasticamente l'attività di fotografo e non venne portata a termine l'avviata costruzione di una casa nei pressi del Lago. La perdita della amata Maria lo segnò poi profondamente.
Racconta il nipote Giovanni: "Ormai anziano, aveva iniziato a costruire la lapide per la sua sepoltura, sopra vi aveva scritto *Stefanutti Francesco Selau* e la sua data di nascita. Vecchio e tremante, aveva redatto con scrittura malferma un testamento dettagliatissimo, indicando con precisione a chi dovessero andare le sue sostanze. Mia madre stava attivandosi per farlo mettere nella casa di riposo, dato che era rimasto solo, ma è morto improvvisamente nel 1966 durante una degenza all'ospedale di Gemona".
Dopo la sua morte quasi tutti i suoi materiali sono purtroppo andati dispersi.
Un primo tentativo di individuazione, catalogazione e presentazione del materiale fotografico è stato compiuto nel *Lunari di Dalès pal 1992* a documentare l'attività e la sensibilità dell'eclettico fotografo di paese.

Si ringraziano: Mirella e Giovanni Duca Zilli; Giovanni Cucchiaro; Luigi Stefanutti; Decio Tomat; Elena Vidoni.

Delia BASELLI

Cjaradôrs cul cotul

Pascuta e Angjilina, le donne che parlavano ai cavalli

Cjaradôrs, ovvero carrettieri, erano così chiamati i conducenti di carri. Impresari o terzisti, chi possedeva carro e cavalli, buoi, asini, muli o mucche da tiro, a tempo pieno o nei tempi morti dei lavori di campagna, faceva il carrettiere. Trasportavano materiale delle più svariate qualità: legna, calce, fieno, pannocchie, carbone, patate, latte, carne viva o morta, acqua e persino sposi in viaggio di nozze. Ognuno aveva la sua specialità. Nel corso delle mie interviste sono emerse diverse peculiarità. Ho avuto la fortuna di sentire le memorie di persone, ancora oggi in vita, che hanno fatto questo mestiere. Certamente il mestiere non era facile, a cominciare dai mezzi a disposizione; i carri erano di dimensioni piccole, con portata limitata e ruote di legno sottili: bastava una buca per mettere a repentaglio il carico. Gli animali erano alimentati alla meglio, come poteva essere in quegli anni, parliamo dell'immediato dopoguerra '15-'18 o addirittura degli ultimi decenni dell'800. Vi erano restrizioni e sanzioni gravi per i trasporti non autorizzati, fino alla requisizione degli animali; l'abbigliamento non riparava dalle intemperie, gli orari e la durata dei viaggi oggi sarebbero impensabili.

Grazie a un vecchio libro intitolato *Precetti di agricoltura pratica di facile uso per la scuola di campagna*, edito alla fine dell'Ottocento, ho saputo che: "Due buoi di mezzana grandezza possono tirare un peso da 1200 a 2000 kg secondo la strada e fare 6 viaggi in 10 ore (compreso carico e scarico del carro) alla distanza di 1200 e 1400 m. Due cavalli di mezzana grandezza fanno lavoro 1|5 di più di due buoi di grandezza uguale. Due vacche possono fare 5 viaggi a 1000 m di distanza tirando un peso di 400 e 500 kg in 6 ore compreso carico e scarico". *Il paradôr al faseva altretanta strada a piè cuant ch'al veva da guidà le besties*...

Luigi Cozzi, nipote di *Pascuta*.

Particolare curioso: nei comuni esisteva un registro dei quadrupedi, dei veicoli e delle bardature degli animali, una specie di odierno PRA (Pubblico Registro automobilistico) dove venivano annotati i dati del proprietario, la residenza abituale dei quadrupedi, la data della dichiarazione di possesso, specie e nome del quadrupede e contrassegni principali, bollo di idoneità o di non idoneità al servizio militare, se precettato e relativa data di precettazione, data e sunto delle variazioni avvenute nei cavalli e muli, buoi da lavoro abilitati al giogo, asini, bardotti, veicoli trainati da cavalli o muli, veicoli trainati da buoi, finimenti, bardature ecc..

Il *cjaradôr* era un lavoro prettamente maschile, ma se l'eccezione conferma la regola a Travesio e Solimbergo troviamo dei personaggi femminili che hanno lasciato un segno nella storia di questo mestiere: Pasqua Cozzi *Pascuta*, a cui subentrò la *brût* Ernesta, e Angelina Zamparo, vivente, lucidissima nonostante l'età, 93 anni, che parla con orgoglio degli anni passati in compagnia dei suoi amati animali e del suo carretto.

☛

Pasqua Cozzi *Pascuta*

Pioniera delle moderne ditte di collettame fu Pasqua Cozzi meglio nota come *Pascuta*. Nata nel 1851 e madre di 5 figli che, per mandare avanti la famiglia, iniziò l'attività di trasporto merce da Travesio verso Trieste e ritorno. Si parla degli ultimi decenni dell'Ottocento.

Iole Deana, classe 1909, lucidissima e dalla memoria inossidabile, si ricorda di *Pascuta*: *una biela femina, granda, bionda, energica cul fassalet butât sul cjâf*…. Energica certamente lo era, e anche coraggiosa dato che andava da sola fino a Trieste.

Mariucci Cozzi, nipote di *Pascuta*, ricorda molto bene la nonna, e così racconta: "… nella casa di via Villa a Travesio c'era una grande stanza dove la gente portava le *çàcoles* (fagotti) e i *geis* con la merce che mandavano a Trieste. La carretta, che noi chiamavamo la *briscja*, era come quella che si vede nei film Western, era coperta con dei teli per riparare la merce dal sole e dalle intemperie. All'epoca parecchi *Travesans* vivevano a Trieste ed in Istria, chi a servizio delle famiglie benestanti, chi ad imparare il mestiere, chi faceva il muratore, lo scalpellino o il battirame, ma c'erano anche i Triestini che venivano in villeggiatura a Travesio…".

Palmira Tositti, *la Pustina vecja*, nel 1901 aveva 6 anni e viveva a Travesio con i fratelli più grandi, mentre i genitori vivevano a Trieste poichè il papà lavorava al porto franco; assieme al cugino Rodolfo, suo coetaneo, raggiunse i genitori con la *careta da la Pascuta*. Anita, la nipote di Palmira, ricorda che la nonna raccontava di aver fatto questo viaggio e che Pascuta andava da sola, e addirittura una notte fu assalita da un brigante e si difese *dangji scoreàdes* con la frusta fino a metterlo in fuga.

Mariucci continua la storia: "Mio padre Romano, figlio di *Pascuta*, era nato nel 1891 e cominciò giovane ad accompagnare la madre nei viaggi, tant'è che poi le subentrò nell'attività. Non mi ricordo bene come andarono le cose in tempo di guerra, ma sicuramente il lavoro riprese con regolarità nel 1919, quando si sposò con Ernesta, mia madre, che diventò anche compagna di viaggio. Il percorso e il lavoro rimasero quelli che praticava *Pascuta*. Partivano ogni venerdì notte, arrivavano in mattinata a Codroipo dove c'era il punto di raccolta, sostavano il tempo necessario per far riposare i cavalli e caricare la merce, poi proseguivano alla volta di Palmanova. In una trattoria gestita da amici c'era l'altro punto di conferimento della merce. Mangiavano un boccone e davano da mangiare ai cavalli, portavano con sè qualche cosa per loro e avena e *caròboles* per le bestie. Non pernottavano, ma continuavano il viaggio. Dormivano a turno sul carro, coperti come meglio potevano; se pioveva mettevano una specie di palchetto sopra il sedile di guida, coperto con un telo e ne risultava un ben misero riparo. Penso lo usassero anche quando c'era tanto sole, ma normalmente la sosta la facevano nelle ore più calde…".

Gli incidenti erano rari, ma non mancavano. "Una notte che nevicava i cavalli procedevano lentamente, l'illuminazione era poca, davanti avevano un *ferâr* anche se normalmente lo appendevano dietro, papà e mamma stanchi si addormentarono, così i cavalli proseguirono lungo la strada che già conoscevano. Ad un certo punto furono svegliati da un gran fracasso e da due colpi secchi: non realizzarono subito cos'era successo, poi si accorsero che erano finiti dentro un pollaio con *cjavai e careta* e che i colpi secchi erano fucilate sparate dal padrone di casa convinto che si trattasse di ladri".

"Arrivavano a destinazione la domenica mattina a Trieste. Il punto di ritrovo era in un locale vicino alla stazione dove c'era anche lo stallo per i cavalli. C'era pure lo stalliere, chiamato il *Nini piccolo*. I destinatari venivano a ritirare la merce, forse preavvisati per lettera".

A Trieste sostavano fino al lunedì mattina, quando, completato il carico ripartivano alla volta di Travesio, naturalmente facendo lo stesso percorso e lo stesso servizio del viaggio di andata. Arrivavano a casa il martedì sera. Questo lavoro durò fino al 1936 circa quando le cose cambiarono e cominciò a prendere piede anche nella nostra zona il trasporto ferroviario. Ebbe inizio un'altra epoca.

Il *saldàn*

Ernesta aveva ereditato un pezzo di terreno nelle *Porcjàres* (bosco di Usago di Travesio) e lì cominciarono a estrarre il *saldan* (sabbia silicea) che veniva usato nelle fon-

Il cjar dal saldan alla stazione di Travesio.

derie per fare stampi e nelle vetrerie. Dice Mariucci: "…a quell'epoca avevamo più di una carretta, ma solo due o tre cavalli, i miei fratelli Luigi e Aldo, coadiuvati da quattro o cinque uomini che lavoravano a giornata, caricavano il *saldan* sul carro munito di sponde, naturalmente a mano con il badile, che poi veniva portato in stazione a Travesio e caricato sui vagoni. C'erano dei tempi da rispettare altrimenti bisognava pagare la sosta. Se c'era brutto tempo o se dovevano caricare più vagoni chiamavamo Giovanni Cesca, un altro *cjaradôr* di Travesio. La stalla dei cavalli non era vicino a casa, era situata in via Forchiat, non molto distante, ma pur sempre scomoda. Così in piena notte, alle due, bisognava andare a governare le bestie e dar loro da mangiare in modo che fossero pronte per partire appena faceva giorno…". Il carro di legno portava poco più di un cubo e mezzo, la sabbia pesava circa 17-18 quintali per metro cubo e per riempire un vagone ci volevano circa 180 quintali: questi dati mi sono stati forniti da Walter Margaritta, figlio di Vittorio, titolare della ditta Sabbie Friulane che fu in attività a Travesio dal 1955 al 1972. Pertanto supponendo 30 quintali per ogni carro erano necessari 6 viaggi per ogni vagone. Continua Mariucci: "…gli operai venivano pagati a giornata con 5 lire più il pranzo. Era tempo di guerra ed io facevo quello che potevo per aiutare la famiglia; i miei due fratelli, Luigi e Aldo lavoravano con mio padre, preparavo il pranzo per tutti e tenevo un po' i conti. Per andare ad incassare il pagamento delle spedizioni, dovevo recarmi a San Daniele in bicicletta per farmi rilasciare il lasciapassare e poi con la corriera andavo a Trieste a prendere quanto ci era dovuto. Ricordo che pagavano 3000 lire al vagone. Portavamo anche sabbia alla Zanussi a Pordenone.

Mio padre Romano, commerciava anche carne, comprava i vitelli e li macellava a casa, poi li portava a Trieste, o dove veniva richiesto, con il carro e i cavalli. Il carro, coperto con un telo, aveva degli archi dove venivano appesi i vitelli, solo eviscerati e con la pelle, per evitare che si deteriorassero. I cavalli, dato che per l'attività che svolgevamo eravamo spesso a Trieste, li compravano a Sistiana, oppure in Istria.

Durante il periodo bellico l'attività di trasporto subì un rallentamento. Mio fratello Aldo dovette andare sotto le armi, mia madre Ernesta morí nel 1943, così a continuare l'attività rimasero solo mio padre e mio fratello Luigi. Per sopperire alla mancanza di lavoranti si adattarono al trasporto di merce a breve distanza, dalla ferramenta De Marco di Spilimbergo alla ferramenta Gasparini *Cromer* di Travesio, oppure dalla ditta Fioretto e Cozzi di Spilimbergo (grossista) al forno e alimentari Lucco di Travesio. Compravano carbone in Val Tramontina per poi rivenderlo nella zona di Portogruaro e Fossalta, rientrando con carichi di mais, correndo grossi rischi di sanzioni per trasporti non autorizzati, sempre con notevole fatica e difficoltà. Dopo la fine del conflitto la situazione migliorò, si cominciarono a produrre carri con ruote gommate, e già le cose diventarono un po' più semplici, i cavalli facevano meno fatica e si impiegava meno tempo nei percorsi. Nel 1948 Luigi comprò il camion e avviò l'attività in proprio. Questo prese il sopravvento ai quadrupedi ed ebbe inizio la ditta Autotrasporti Cozzi *Sisip*.

Angjilina dal lat

Angelina Zamparo, nata nel 1918 a Solimbergo, è nota come *Angjilina dal lat* per l'attività che ha caratterizzato buona parte della sua carriera.

Nel 1904 il nonno di Angelina, vedovo con otto figli e originario di San Vito al Tagliamento, giunse a Solimbergo *cun la careta e ducju i siei canais* per fare il *fituâl*. All'epoca il papà di Angelina aveva 13 anni.

Il barel pai bidons dal lat che lu tacavin davour dal caretin.

Il 31 dicembre del 1927 il papà di Angelina comprò cavallo e carretto per portare il latte di tutti i soci di Solimbergo in latteria a Sequals. Per questo servizio veniva attaccato dietro al carro un carretto costruito appositamente dove mettevano un bidone di rame dalla capienza di poco più di un ettolitro, *sempri biel lustri*. Ricevevano il latte in casa: sull'ingresso si trovavano la stadera, attaccata ad una trave del soffitto, un tavolino, il secchio già tarato per pesare il latte, peso che veniva annotato sul libretto di ogni socio. Sul tavolino c'era una scodella di legno dove *il paron dal lat* metteva i centesimi per il pagamento in proporzione al latte trasportato.
Nel frattempo avevano comprato un calesse *cun tant di fol* (capotta) e con quello facevano servizio taxi: portavano la gente in stazione a Meduno e i turisti veneziani a Spilimbergo: "... per andare a Meduno ci davano 5 lire". Angelina cominciò ad andare con il carreto ed il cavallo all'età di dieci anni accompagnando il papà: *a scuela i no ai pi pudût gî* [andare] *parcè che a mandavin i fantats, le busitates a vevin da lavorâ in cjasa e in campagna cussì i ai tacât a gî cul cjaval e i nemâi*...". Nel 1936 il papà di Angelina ebbe un problema di salute e l'attività venne portata avanti dalla figlia "... *il cjaval al costava a bisugnava tignîlu ben*". Oltre al trasporto del latte il cavallo era usato anche per i lavori di campagna, attaccato davanti ai buoi quando ci voleva più forza per arare o erpicare. Per questi lavori bisognava essere in tre, Angelina all'aratro, la sorella Giovanna comandava i buoi e una terza persona guidava il cavallo: "... *no simpri a geva* [andava] *dut lis, una matina bunora, i aravin, al è vignût four da una baracera un ucelat ch'al à fat ombrâ i nemâi, chei a àn rabaltât il cjaval rumpingji una gjamba, par furtuna chi eri giovina e i ai fat un salt, se no a mi copavin ancja me. I vin clamât il marcantin che al à menât via il cjaval cun trê gjambes e al a portât un altri*".
Pensando di fare un affare comprarono un asino da usare per il trasporto del latte, ma non fu un gran successo. Oltre a essere lento, si piantava su per la salita e non c'era verso di farlo ripartire: "...*benedet il gno Moru*.

Il caretin di Angjelina dal lat.

Tra Solimbergo a Sequals la distanza non è grande, 4 km andata e ritorno, ma sono stati fatti ogni giorno, per 365 giorni l'anno mattina e sera, pioggia, vento o neve per quasi 50 anni, *cença mai pierdi una dì*, quanta strada! Ci voleva molta tenacia, e questa ad Angelina non mancava di sicuro. D'inverno, con il buio alla sera e la mattina alle 7 il latte doveva essere in latteria; ci voleva anche una buona dose di coraggio per fare quella brutta strada, stretta e piena di curve, con la pioggia e con la neve tutta in discesa in andata, ma tutta in salita al ritorno. Appena cominciava il freddo bisognava far mettere i ramponi al cavallo *da gno cusin Martin a Semont* [Sottomonte di Meduno] *ch'al faseva il favri, invessit par ferâ gno pari al mi mandava a Spilimberc da Teia, al mi dava cualchi franc par ch'i gessi* [andassi] *a mangjâ una pastasuta intant ch'i spetavi*.
Verso gli anni Quaranta la latteria aveva stabilito uno stipendio fisso per il trasporto del latte: 6000 lire al mese: *una risorsa*. All'andata Angelina trasportava il latte, giunta in latteria staccava il carretto con il bidone, che veniva svuotato dal personale della latteria, e proseguiva per il centro del paese per le altre commissioni. Come per tutte le imprese di trasporti il ritorno non era mai a vuoto; aveva dotato il carretto di una capottina di tela per proteggere il carico, portava il pane ai due negozi di alimentari (*a mi devin una pagnoca in dì par paia*), la carne a chi l'aveva

ordinata in macelleria, medicine e purtroppo all'occorenza anche casse da morto fatte su misura dal falegname di Sequals. Fra i tanti servizi c'era anche il trasporto della *comâri*, la "levatrice", che abitava a Sequals: *a ti vignivin a clamâ a dute le ore, ancja pa la not; i tacavi la careta e via a tueila. Il problema al era chel da cjamâla sù par via ch'a era una balossa di femina piçula e gruessa e par gionta ancja vecja; il cjaval a nol steva fer, insoma un gran pinseir ch'a no ves da colâmi e cuant ch'i rivavin i cognevi ancja tirâla jù*. E per il pagamento? *Cualchidun ti dava cinc francs, cualchidun "grassie", e cualchidun "si vedarìn"… ma i vin inmò da jodisi…"*.

Spesso qualcuno approfittava del carro di Angelina per un passaggio. Una sera cominciava a far buio e con a bordo *Lussia, l'ufficialessa di posta*, scendevano verso Sequals, quando appena fuori dalla galleria incrociarono un camion: il cavallo spaventato forse per le luci dei fanali o per il rumore si imbizzarì, diede uno strattone rompendo così l'anello che tiene il collare (*comat*) ed il carro senza guida spingeva il cavallo. Non giovò a molto che Angelina chiudesse il freno… finirono rotolando nella scarpata. *Lussia* chiese ad Angelina *dulà sino?* e questa rispose *tai baraçs*. *Lussia* non sentendo più movimenti si spaventò e, uscita dai rovi, corse all'osteria di Faion a chiedere aiuto gridando *a è muarta Angjilina cun dut il cjaval*. Fortunatamente stavano scaricando vino dal camion della ditta Pavan, prontamente l'autista andò sul posto con alcuni uomini, tagliarono le briglie al cavallo che, illeso, se ne andò a casa da solo. Con una corda raddrizzarono la *careta* per far uscire *Angjlina* che se l'era cavata con qualche graffio:… *a no si era rot nencja il veri dal ferâr*. Don Luigi Cozzi parroco di Solimbergo domandò ad Angelina che santo l'avesse protetta e lei rispose: *ma sior plevan jo ju prei ducju, cualchidun a si sarà pensât di me, e cussì soi sempri giuda* [andata] *indevant!*

"La mattina dopo avevo paura di riprendere il carro e mio padre mi disse di prepararlo che sarebbe andato lui, ma quando fu pronto mi obbligò a salire e partire. Fu un bene perché se avessi aspettato non sarei più salita".

L'orario di trasporto del latte coincideva con quello della corriera di linea, l'autista che abitualmente faceva quella tratta disse: "Angelina quando faccio questo pezzo di strada ho il terrore di incrociarti e non vederti in tempo". "Così abbiamo pensato di mettere la *brena* con un catarifrangente sulla fronte del cavallo: *i l'ai incjamò a cjasa*.

Si potevano fare anche brutti incontri. Una buia sera d'inverno tornava da Sequals e sul carro aveva dei sacchi con le forme di formaggio che doveva consegnare ai proprietari ed anche i soldi delle vendite. La sorpassò un'auto che si fermò davanti al cavallo sbarrandogli la strada, scese un uomo e le chiese che cosa portasse, Angelina rispose che portava legna; l'uomo non le credette e disse : *Eh no, uchì a non son lens… sivo bessola?* E lei rispose che aspettava suo nipote che doveva venirle incontro. Fortunatamente arrivò una moto che mise in fuga il malintenzionato: che paura!

Con il passare degli anni la paga

Angjilina dal lat, a destra, negli anni Cinquanta.

arrivò a 12.000 lire al mese. Angelina lavorava sodo, attaccava i buoi per i lavori nei campi: … *besties grandes i stei* (Pezzati rossi)*, ju tacavi nome io, i fasevi fadia a metigji il giouf parcè che a erin alts e io i eri piçula, ma sicome ch'a erin usâts a pareva ch'a capissin e a sbassavin il cjâf. Cuant ch'i ju ai dâts via i ai comprât i bisus ch'a erin pi piçui, par solit a duravin 10 ains*.

La strada che porta a Sequals dovevano per forza percorrerla tutti quelli che scendevano dalla Val Tramontina e da Meduno per andare verso la Bassa. Per arrivare alla galleria c'era una salita abbastanza ripida e, di solito, quelli che trasportavano legna viaggiavano in coppia, un carro davanti e uno dietro, di modo che se c'era bisogno mettevano il *çoc* che era appeso sempre dietro al carro, staccavano i cavalli e li attaccavano davanti agli altri perché altrimenti non ce l'avrebbero fatta a fare la salita. C'era anche chi aveva solo il mulo e aveva bisogno di aiuto, così si fermavano in piazza ed andavano a chiamare Angelina che arrivava *cui nemâi* aggiogati pronti solo da attaccare davanti al mulo con *un tamon clamât pradeir*. Tirava il carro fino in cima alla salita e poi rientrava a casa. "Qualcuno ti pagava con un grazie, qualcuno ti dava qualche centesimo. Un tale mi dava 35 centesimi: una volta gli dissi che poteva darmi qualche cosa di più e lui mi rispose che con quelli avrei comprato sale e fiammiferi per tutta la settimana". Quando dovevamo cambiare il cavallo chiamavamo un certo Carlo Falcier di Udine che commerciava cavalli ed aveva anche la macelleria equina. Il cavallo non durava tanti anni perché dovevamo prenderlo già abituato al traino e quindi non proprio giovane. Verso gli anni Settanta ho fatto la patente ed ho comprato un piccolo trattore, *un Stayr 18 cjavai, i gevi pardut, ma i nemâi a mi son mancjâts*.

Angelina Zamparo *cul cjar dal sorgjâl*.

Pubblicità per i trattori Steyr nella pubblicazione *La trattrice agricola* dell'ing. Antonio Irianni, III Edizione, Ramo editoriale degli Agricoltori, Roma, 1954.

Renzo FRANCESCONI

Il fotografo Gianenrico Vendramin

A colloquio con chi ha conosciuto da vicino un instancabile testimone della vita friulana

Ho conosciuto le opere di Gianenrico Vendramin quando Nevio Martinuzzi, appassionato fotografo, me ne ha parlato in occasione di una delle tante mostre fotografiche del CRAF (Centro Ricerca e Archiviazione della Fotografia) a Spilimbergo. Non compresi subito l'importanza del personaggio ma, una volta esaminato l'imponente corpus di opere del Vendramin, ne rimasi entusiasta. Per diverso tempo ho rimuginato l'idea di approfondire la conoscenza di questo Sanvitese, scomparso nel 2008, che ha saputo eternare un pezzo di storia, e molto di più, della nostra gente e della nostra terra.
Così un giorno ho deciso: avrei incontrato per un'intervista informale chi da amico/testimone lo aveva frequentato, e fosse quindi in grado di avvicinarmi alla vita, per molti versi fuori dall'ordinario, di questo poco noto personaggio, con l'intendimento di delinearne almeno un suo primo profilo di uomo, nel senso più profondo del termine.
A Palazzo Tadea, a Spilimbergo, in un pomeriggio di mezza estate, mi hanno raggiunto Giovanni Ellerani, storico tipografo sanvitese, la cognata di Gianenrico, signora Antonietta Steccati, e il sopra citato Nevio Martinuzzi, fedele "scudiero" del Vendramin dal terremoto del 1976 in poi. Il Martinuzzi fu premiato nel 2010, assieme a Giampaolo Pauletto, come "Amico del CRAF" proprio per essere riuscito a preservare e conservare gran parte dell'Archivio Vendramin (circa il 50% della produzione stimata) per poi conferirlo al Centro spilimberghese.
I miei interlocutori hanno tratteggiato la figura di Gianenrico facendola emergere dalla propria memoria, sottolineando a toni vivaci la sua originale personalità.
Giovanni Ellerani, mai abbandonando la sua fluida parlata sanvitese, che qui traduciamo per comodità del lettore, esordisce coi ricordi d'infanzia: "Era un bambino buono e generoso, già da piccoli eravamo molto uniti e questa amicizia ci ha accompagnato per tutta la vita. Io del '34, lui del '29. Filantropo, onesto, Gianenrico si dimostrava schivo, ma assolutamente affabile e disponibile con tutti, in particolare con gli amici veri. Innumerevoli sono le volte in cui veniva a trovarmi in tipografia ma molte, ahimè, dovevo congedarlo per il troppo lavoro, recuperando nelle giornate successive il tempo perduto. Tra noi c'era un continuo dialogo, fatto di confidenze. Io ero per lui una specie di frate confes- ☛

sore, una persona con cui apriva il suo cuore e la sua mente".

Nota biografica

La cognata Antonietta a questo punto presenta alcune note biografiche: "Gianenrico nasce il 28 settembre 1929 a San Vito al Tagliamento, la madre Domenica Fancello, mezza nobile, era di Sesto al Reghena. Da giovinetta aveva frequentato le scuole delle monache di clausura. Giovanni Battista, il padre di Gianenrico, era un valente fabbro, un vero artista del ferro, diplomato presso l'Istituto d'Arte di Gemona. La scuola fabbrile da lui fondata a S. Vito, e dove insegnò per anni, forgiò molte giovani promesse di quest'arte. Le sue opere sono sparse in Italia e nel mondo: Gianni Vendramin era spesso invitato d'onore alle mostre internazionali di Roma, Milano, Venezia e all'estero dove ottenne ambite benemerenze, croci al merito e medaglie d'oro. Si impegnò con fervore, inoltre, nella vita religiosa e sociale.
Gianenrico, dopo le le scuole elementari, ha frequentato l'Avviamento professionale, sempre a San Vito, e si è poi diplomato perito meccanico all'Istituto tecnico Arturo Malignani di Udine. Ottenuto il diploma, si è dedicato all'insegnamento a Mestre, Portogruaro, Casarsa e Pordenone.
Si iscrisse alla Facoltà di Economia e Commercio di Venezia, ma non proseguì gli studi universitari, preferendo dedicarsi all'insegnamento di laboratorio meccanico presso la scuola di Avviamento professionale della sua città natale, attività che svolse con continuità fino al 1981, anno della sua entrata in quiescenza".

Gianenrico Vendramin in una foto giovanile durante una delle sue tante escursioni.

Ellerani elenca i nomi dei suoi colleghi e amici del periodo sanvitese: Federico De Rocco e Iro Cordenos, entrambi insegnanti di disegno, Giuseppe Pighin, docente di intaglio sotto la presidenza del prof. Bisogni prima e del prof. Sebastiano Riolo poi.
Gianenrico ha avuto la passione per la fotografia sin dall'età di quattordici anni e, come accenna la signora Antonietta, è stato il fratello Antonio, maggiore di 16 anni, grande conoscitore di storia dell'arte e dell'architettura, a comunicargli il gusto dell'immagine e avviarlo al mestiere.
"Si avvicinò alla camera oscura anche grazie a Pietro Miorin, un fotografo di San Vito" – precisa Giovanni Ellerani – che vedeva nel giovane Gianenrico una vera promessa. Imparò iniziando dai rudimenti della tecnica fotografica, con esperienze "sul campo" e stampando le proprie fotografie in bianco e nero proprio in quel suo laboratorio di Borgo Magredo dove la stanza per lo sviluppo misurava due metri per due".

Bambino con nidiacei.

Occhio clinico

"Aveva un occhio clinico spettacolare – afferma Nevio Martinuzzi – "a Gianenrico non serviva l'esposimetro. Non sbagliava neppure un fotogramma. Seguendo il metodo a forcella, di dodici scatti quattro erano le foto prescelte: una sovraesposta per la stampa, una sottoesposta per la proiezione e poi quelle giuste, perfette". Ha iniziato a fotografare con la Alpa C6, che poi ha regalato a Italo Michieli (altro fotografo sanvitese). In seguito lavorava con le Hasselblad e le Leica.
L'ho conosciuto per caso a Buia. La sua auto lo aveva lasciato a piedi. Lui per me – prosegue Martinuzzi – è stato un grande maestro, ma non un maestro qualsiasi, un vero e proprio artigiano della fotografia che non amava esplicitare il "fare" ma, piuttosto, imprimere le direttrici da seguire per comprendere la tecnica. Applicavo tutto alla lettera e attendevo con grande trepidazione i suoi commenti, misurati e contenuti, ma sempre efficaci. Una delle sue peculiarità era l'unghia lunga del mignolo della mano destra. Se ne serviva per poter evidenziare alcune cose, ma soprattutto per tirar su lo specchio della Hasselblad prima dello scatto affinché non vibrasse!".
La signora Antonietta accenna poi ad alcuni aspetti umani: "Gianenrico era molto buono, è vero, ma piuttosto disordinato e trasandato. L'unica cosa a cui teneva veramente molto del suo aspetto erano i capelli, sempre perfetti, per il resto… beh… lasciamo perdere".

Il primo travaso e il primo assaggio...

Appena nati e già perplessi sulla vita.

Piccoli particolari che non solo si possono perdonare ad un artista, ma che contribuiscono a rendercelo simpatico.

Non singoli scatti, ma sequenze documentarie

"Gianenrico Vendramin – riprende Martinuzzi – nel suo peregrinare

Si ravviva la pietra della macina.

con la macchina fotografica al seguito, ci teneva a conservare testimonianza di quella civiltà rurale che si era spenta o che si stava spegnendo. Le scene di vita contadina per lui non rappresentavano solo dei momenti da immortalare, ma un pezzo di storia da scrivere con quell'attento occhio "antropologico-didattico" che molto deve all'*imprinting* dell'insegnamento. Ogni scena doveva essere documentata in maniera maniacale, tutte le tecniche agricole dovevano essere rappresentate con grande pignoleria e metodo. Le sue fotografie rassomigliano a delle vere sequenze di fotogrammi, come un film: l'aratura ripresa in più momenti, la semina, l'erpicatura, le varie fasi che precedono e seguono l'uccisione del maiale, la ricostruzione completa del ciclo dei bachi da seta, la vendemmia e la vinificazione, la preparazione delle barbatelle, l'attività molitoria, la forgiatura del ferro, le *foghere*... Ultimamente mi chiedeva di accompagnarlo a fotografare i particolari che gli mancavano, ad esempio la Pezzata Rossa in Malga Montasio, e alcuni rari attrezzi da lavoro della vita contadina, senza escludere per questo dal suo inventario particolari dell'innovazione tecnologica in campo agricolo".

Molte di queste sequenze, relative ad un mondo in rapida trasformazione, sono state costruite ad hoc: Nevio ricorda che spesso Gianenrico dovette mettere in posa gli attrezzi ed invitare le persone a simularne l'utilizzo.

Spulciando l'archivio Vendramin, si trovano disseminati tanti appunti autografi, in particolare sui bachi da seta e sull'industria serica (ci si potrebbe fare un manuale!), ma anche tante note relative ai suoi molteplici viaggi alla scoperta del mondo e degli uomini.

Ancor prima di informare la gente circa le intenzioni documentarie che lo animavano, – "il prof. – come ama chiamarlo Martinuzzi – "conquistava l'affetto delle per-

Apparecchi e materiali

Vendramim iniziò a fotografare con una Alpa C6, poi con una 500 CM dotata di obiettivi 50, 150 e 250 mm, una SWC con un 38 mm Biogon della Hasselblad e una CL della Leica dotata di obiettivi 28, 50 e 90 mm. Per il colore, usava la pellicola Kodak EPR 64 ASA (luce diurna) e la EPY 64ASA (luce tungsteno). Per il bianco e nero si serviva di pellicole Ilford PAN F 50ASA e FP4 125 ASA, saltuariamente HP 5 400 ASA. Per sviluppare il negativo b/n utilizzava il Perceptol della Ilford e per il fissaggio Hypam, mentre quando stampava il bianco e nero usava l'ingranditore Durst A 600 (informazioni fornite da Nevio Martinuzzi).

I *mus* alla pesa.

sone. In particolare dimostrava grande simpatia per i bambini, protagonisti di moltissimi suoi ritratti. Parlava con la gente, andava a casa dei più anziani e si faceva spiegare tutto, avido di sapere, mai sazio di conoscere le usanze, le abitudini, i modi di agire e di lavorare dei Friulani, ma anche dei popoli che incontrava nei suoi viaggi.

La memoria materiale

“Era in grande sintonia col professor Diogene Penzi, – dice sempre Martinuzzi – raccoglitore e studioso degli strumenti contadini: i due facevano a gara su chi riusciva a mettere assieme i pezzi migliori e più esclusivi da esporre all’interno di uno spazio fruibile a tutti, ciò che appunto diventerà il Museo della Civiltà contadina in Palazzo Altan a San Vito al Tagliamento, che ora è intitolato a Diogene Penzi.

Gianenrico costruì tutto il percorso museale che racchiude in uno scrigno dorato la memoria del popolo friulano, contribuendo con ben oltre il 50% degli attrezzi esposti”.

Cinematografia, terremoto, foto di opere d’arte

Vendramin amava la fotografia, ma forse ancor più la cinematografia. Egli realizzò diversi documentari, il primo sui bachi da seta nel 1959, poi nel 1968 sulla vita contadina, infine sul terremoto che, ovviamente, non mancò di documentare anche con le immagini ferme. A tal proposito – è sempre Martinuzzi a ricordare – Gianenrico mi raccontava che il Preside Penzi diverse volte lo aveva sostituito a lezione per permettergli di recarsi a fotografare i luoghi martoriati dal sisma in Friuli…”.

Vendramin era fotografo-antropologo, ma si è cimentato, e con successo, in altre forme di fotografia come quella artistico-culturale, immortalando i quadri di famosi pittori, i mulini, le Ville Venete e le chiese di Venezia per l’Architetto Piero Mainardis. Non va dimenticato che, tra le altre cose, è stato fondatore del Museo storico della Guerra di San Vito”.

Viaggiatore instancabile

Ellerani aggiunge che gli interessi di Gianenrico non si rivolgevano solo alla vita contadina, ma amava viaggiare, sempre con l’occhio del fotografo. Era innamorato del Carnevale di Venezia e delle sue maschere: “nel 1998, infatti, ha realizzato nella mia tipografia un calendario sul Carnevale della Serenissima di cui era particolarmente orgoglioso”.

Nei suoi viaggi attorno al mondo Gianenrico fotografava genti e costumi, ma spendeva parecchio. Così per coprire le spese, vendeva beni di famiglia ricevuti in eredità. In pratica, per ogni viaggio un terreno. Del resto non aveva famiglia e non doveva rendere conto a nessuno, quindi faceva quello che riteneva più giusto per sé stesso e per assecondare le passioni che lo

Appunti di Vendramin sulla lavorazione della seta.

Scena di mietitura: si carica il frumento che sarà portato alla trebbia.

Bambini e *galete*.

muovevano.
Del viaggio in Norvegia si conservano fotografie dei graffiti, delle Filippine, non le belle donne ma la coltivazione del riso, dell'Australia gli aborigeni e la loro vita quotidiana.
Ha girato tantissimo, dal Circolo polare artico, alla Patagonia, ha visitato tutta l'Italia, l'Europa, la Russia, le due Americhe, l'Africa".
"Con grande rammarico" – ricorda la signora Antonietta – "egli diceva sempre che al ventaglio delle sue avventure intercontinentali mancava la Cina".
Giovanni Ellerani ricorda: "nel 1999 ho stampato per Gianenrico il calendario dei cinque continenti. Quando viaggiava, era quasi sempre accompagnato dall'antropologo Ruggero Sicurelli, suo amico".
"Gianenrico" – conclude Ellerani – "più volte mi ha confidato che gli sarebbe piaciuto pubblicare un libro interamente dedicato ai suoi viaggi".

Motivazioni più forti dei beni terreni

Il Vendramin amava stare a diretto contatto con le genti più disparate, adorava immergersi nella natura più selvaggia, sentire gli odori e immedesimarsi negli stessi personaggi delle sue pose. Non era ricco di famiglia, ma benestante sicuramente, eppure alla fine della sua vita rimase solo con la sua abitazione di San Vito e la pensione di insegnante. Ha venduto tutte le sue proprietà per ottenere i finanziamenti necessari alla sua causa personale, per

La polenta è assicurata.

appagare la voglia di immortalare cose e persone, fatti e mestieri, vita e sentimenti.
Il suo amore per la vita, come ricorda Martinuzzi, si esprimeva anche nel piacere della buona tavola: durante le scorribande fotografiche compiute insieme in Friuli si infilava volentieri negli agriturismi per indagare sulla qualità di salami e formaggi, sempre sposati al vino di cui era un cultore ed un apprezzato esperto.
Negli ultimi anni della sua vita, Gianenrico Vendramin dovette affrontare seri problemi cardiaci, con conseguenti numerosi ricoveri ospedalieri; al rientro a casa da uno di questi trovò un'amara sorpresa:… tutte le sue macchine fotografiche erano state rubate! Fu questo un momento tragico. Gianenrico si trovò completamente solo e immerso nel suo dramma, proprio come un padre a cui hanno tolto i figli…
La casa era di un silenzio assordante e la mancanza dei suoi strumenti di lavoro, così tragicamente trafugati, lo aveva mortificato e trafitto nell'animo.
Durante il suo ultimo anno e mezzo di vita, quando ormai la salute vacillava, usciva di rado, trascurando quello che era stato lo scopo della sua vita: la fotografia.
È una candela che lentamente si spegne, un sipario che si chiude su un'esistenza straordinaria, ma sino ad ora sconosciuta ai più.
Il 29 aprile 2008 Gianenrico Vendramin lascia il suo posto terreno per essere tumulato nella tomba di famiglia a San Vito al Tagliamento; assieme a lui, per il suo ultimo viaggio, una folla commossa che lo ha accompagnato e ricordato per quello che era: Vendramin, il *professôr ch'al fotografa ducju cuancju*.

Patrimonio di tutti

L'Archivio Vendramin, lascito di straordinaria valenza storica e culturale di questo grande fotografo, venne conferito nel 2010 al CRAF. Consta di circa 1.200 stampe d'autore, di qualità tecnicamente ineccepibile e spesso degne di entrare nella storia dell'arte fotografica; vi è anche una considerevole serie di diapositive e negativi che Nevio Martinuzzi, con l'aiuto Giampaolo Pauletto, ha pazientemente suddiviso per sezioni e argomenti, così da agevolare il lavoro di archiviazione che il Centro ha avviato. Le opere possono essere visionate previo contatto con il CRAF.
Molte foto di Gianenrico Vendramin si possono vedere su *Tiere furlane* n. 9, 2011.

Mezzo cimitero di periferia

Enos Costantini

I morti di Trasaghis
sono un po' qua e un po' là
un po' *tai Savalons**
un po' nelle France
Parigi periferia, Nantes Bretagna, Sud-Ouest
qualcosa in Savoia e in Provenza

I giovani di Trasaghis/Trasaghis
o di Trasaghis/Parigi
conoscevano i coetanei
spesso parenti
a Trasaghis/Trasaghis
nelle estati dei Sessanta

con una eccezione
una notte ad Alesso/Dalés
presso il juke-box
ho conosciuto un Costantini di Nantes
parlava poco friulano
quasi niente
per lui Trasaghis/Dalés/Nantes
un gomitolo di parentele
francotrasagandalessane
eravamo probabilmente cugini lontani
o forse anche vicini
o chissà quanto *cunsuvrìns*
già non c'erano più ricordi
neppure tra le vecchie
non l'ho più rivisto
sembrava intelligente

e arrivava a trovarci l'austriaca,
moglie del cugino di mio padre
lui non sapeva una parola di friulano,
e lei lo parlava *como nuja*
appreso dai suoceri suppongo
lassù a *Le Pellerin* presso Nantes

passavano a Trasaghis
e poi via in Austria
era in gamba quell'austriaca
traduceva in trasagano
il francese di un trasagano

così, se ora voglio andare al cimitero
non mi bastano *i Savalons*
dovrei andare a Clamart,
Carcassonne, Vers, Remoulins,
Le Pellerin, Antony
e magari giù in Algeria
zio Aldo è rimasto a Oran
il trasporto verso i *Savalons*
costava troppo mi hanno detto

per fortuna molti
sono tornati a morire
forse solo per morire
così sono qui
coi loro soprannomi
trasagani o francesi
trascurati dal lapicida

ma alcuni sono partiti per morire
da qualche parte nelle France
dove un antico *butul* aveva ramificato
mentre le radici si seccavano

un anno fu qui per pochi giorni
la sorella di mio nonno
partita *frutaçuta*
mai più tornata
il suo friulano era faticoso
ma così trasagano nelle vocali
e nei plurali maschili
e parlava male di De Gaulle
se a lu cjapin chei di Nantes...

Peccato non avere un cimitero unico
per tutti i paesani
e i democristiani malignavano
in privato e in osteria
solo i poco per bene emigrano
e tornano per umilarci
con la loro macchinona
e sono di sinistra
fortuna che le votazioni sono a giugno

sì, c'era lavoro anche qui
ma era di miseria
diceva mio zio
non potevi farti una famiglia
non bastava

e tornavano, lui e quelli di Antony
rue de l'Aubépine,
con umili utilitarie Renault
però tornavano
per un mese
ogni anno
mai mancato uno
11 mesi di lavoro
per goderne uno,
proprio dei poco per bene

ora, da qualche parte nelle France
ci sarà una terza e quarta e forse quinta
generazione
laureati, chissà
già nei Sessanta c'era un Costantini alla Sorbona
o poveracci di periferia
come i trasagani rimasti
anche qui c'è la terza e quarta e quinta generazione
che non sa nè il francese nè il friulano

les Grandes Surfaces nelle France sono arrivate prima
i pomeriggi del sabato nei centri commerciali
qui, ora, anche e soprattutto la domenica
même s'il ya un beau soleil
le periferie sono tutte uguali
Parigi Nantes Tolosa
Trasaghis di che cosa è periferia
non si sa
è periferia senza città
e come in tutte le periferie,
il cimitero ha sempre più cognomi nuovi
e *tai Savalons* passa l'autostrada
come a Antony, se è per quello

lo guardavate con ammirazione e stupore il progresso
orgogliosi dei grandi *bâtiment* che andavate costruendo
ma per 11 mesi ogni sabato a Antony
la polenta e le chiacchiere di paese
Antony/Trasaghis
era più Trasaghis di Trasaghis/Trasaghis

e per molti, per tutti, il paese
era cristallizzato
fermo al giorno della partenza
fas dal fen e balç dai lens
fuoco di carpino nello *spolert*
cualchi crodia di formadi
e le facce buone di sempre
vi piaceva granare come rosario
la geografia degli usci
una stradina dopo l'altra
nomi di donne e uomini
forse più donne
che non c'erano più
per ogni uscio un volto
sempre buono
solo talvolta un po' burbero
ma erano gli anziani
della vostra gioventù
nei vicoli odorosi di *patùs*
e nei vostri occhi un sorriso
stima e affetto per ognuno di essi
e complicità per le tante cose comuni
odori sapori sudore fatiche
e i dispetti e le ragazzate e i furti di frutta
robâ piruças, muruçulas, miluçs ingranâts
nôlas tas Cjarandas e su pas Teadas
e quel passare della vita
sulle rampe di un ponte
qui *Trasâgas*
là qualche Francia
tornâ e tornâ a lâ
sulla piccola Peugeot

ora le facce sono in diaspora
almeno fin che le lasciano sul marmo
tra i *Savalons* e le altre periferie
e di tutta questa storia
ci resta solo mezzo cimitero
con briciole di satelliti sconosciuti
dimenticati
qua e là
via per le France

**tai Savalons*
località in cui si trova il cimitero di Trasaghis

Maria SANTORO

Il Centro di Ricerca e Archiviazione della Fotografia

a Spilimbergo, città dei fotografi e cuore dell'immagine

Storia

Il "Progetto Fotografia" si contestualizza in ambito spilimberghese in seno all'ISES (Istituto per lo Sviluppo economico dello Spilimberghese). Costituitosi il 10 giugno 1987, l'ISES, congiuntamente all'amministrazione comunale di allora, stimolò la valorizzazione del patrimonio culturale esistente come elemento propulsivo per il recupero di una forte identità locale, servendosi della "fortunata" eredità artistica del Gruppo friulano per una Nuova Fotografia (GFNF), sorto a Spilimbergo negli anni Cinquanta, e composto da Aldo Beltrame, Carlo Bevilacqua, Gianni e Giuliano Borghesan, Toni del Tin, Fulvio Roiter e Italo Zannier.

Il GFNF, istituito nei primi mesi del 1955, pubblicò il 1 dicembre dello stesso anno il primo e unico manifesto di fotografia neorealista in Italia. Negli anni successivi si aggiunsero alla compagine Nino Migliori, Luciano Ferri, Gianni Berengo Gardin e Bepi Bruno.

L'esperienza neorealista del GFNF attivò l'avventura pionieristica di "Friuli Fotografia", che dal 1989 divenne "Spilimbergo Fotografia", designazione poi identificativa della rassegna leader del CRAF.

Nel corso dei primi anni di attività, tra il 1987 e il 1993, numerosi convegni, workshop, corsi post diploma contribuirono a consolidare la *liaison* Spilimbergo – Fotografia e realizzarvi un vero e proprio laboratorio d'arte. La volontà e l'obiettivo più alto stava nel ricreare a Spilimbergo una "Arles italiana", ovvero un luogo deputato per eccellenza alla fotografia, destinato a divenire punto d'incontro, ricorrenza annuale per fotografi e operatori del settore sulla falsariga di quanto ancor oggi avviene nella più celebre città provenzale.

Il 13 luglio 1993 fu ufficialmente costituito il CRAF e riconosciuto dalla Regione Friuli-Venezia Giulia quale archivio fotografico e centro di documentazione.

L'acronimo C.R.A.F. (Centro Ricerca e Archiviazione della Fotografia) discende da una lettera inviata nel 1987 dal fotografo Italo Zannier all'allora sindaco di Spilimbergo Vincenzo Capalozza. Nella lettera Zannier forgiava questa precisa denominazione, attribuendo con preveggenza un "tema regionale" al Centro, e configurandolo come organismo dedicato alla ricerca, riproduzione, studio, catalogazione, archiviazione del patrimonio fotografico del territorio.

Già allora si ipotizzava la creazione di una biblioteca specializzata che potesse provvedere alla raccolta di pubblicistica fotografica, storica e contemporanea.

Ad oggi, il CRAF attende l'iter procedurale di legge che riconosca al Centro di Spilimbergo il marchio Doc della fotografia, e altresì lo investa di un ruolo coordinatore tra le istituzioni locali ad essa dedi- ☛

◀ Giuliano Borghesan
Spilimbergo, 1953.

Gianni Berengo Gardin, *Valvasone*, 1995.

cate, in virtù dell'esperienza e della sua presenza instancabile nella tutela del patrimonio fotografico e nella sua più compiuta valorizzazione.
La compagine sociale del CRAF comprende attualmente le Province di Pordenone e Udine, i Comuni di Spilimbergo, Pordenone, Sequals, Maniago, S. Vito al Tagliamento, Lignano Sabbiadoro, Udine, la Comunità montana del Friuli occidentale, il Consorzio universitario di Pordenone, le Università di Udine e Trieste, la F.lli Alinari di Firenze, la LABA s.r.l. (Libera Accademia di Belle Arti).
A partire dall'ottobre 2010 il CRAF dispone di due sedi operative: Palazzo Tadea a Spilimbergo e Villa Ciani a Lestans. Palazzo Tadea, che ospita la fototeca, gli uffici amministrativi e di rappresentanza del CRAF, si trova nell'ala settentrionale del Castello di Spilimbergo. Dopo i danni subiti dall'edificio rinascimentale durante i terremoti del 1976, l'Amministrazione comunale ha eseguito lavori di restauro e adeguamento funzionale per qualificare la struttura come "Casa della Cultura". Il Palazzo ospita l'Ufficio Cultura del Comune e la Fondazione Ado Furlan. Il piano nobile, il cui salone centrale è intitolato al direttore di coro Giorgio Kirschner (1923-2002) che fu operativo anche a Spilimbergo, ha in dotazione un prezioso pianoforte Fazioli di inizio XIX secolo, recentemente restaurato.
Presso Villa Ciani di Lestans hanno invece sede l'ufficio stampa,la biblioteca specializzata e il polo formativo con aule attrezzate per lo svolgimento di corsi specialistici.

Fototeca
L'archivio si compone di circa 170.000 fotografie tra positivi e negativi. Si conservano numerosi dagherrotipi, albumine, *cartes de visite*, positivi su lastra e album ottocenteschi. Preziosa è la collezione di 48 calotipi realizzati dallo Science Museum di Bradford dagli orginali di Fox Talbot.
Menzione speciale si riserva all'acquisizione delle serie complete di fotografie realizzate tra il 1922 e il 1926 in Friuli e Istria da Paul Scheuermeier per l'Istituto di Glottologia Romanza di Berna, e la serie di Ugo Pellis realizzata tra il 1925 e 1935 per l'Atlante Linguistico Italiano. Nel 2003 è stata acquisita dal Ministero della Cultura di Francia la serie completa delle fotografie, realizzate il 1914 e il 1915, di André Kertesz a Gorizia.

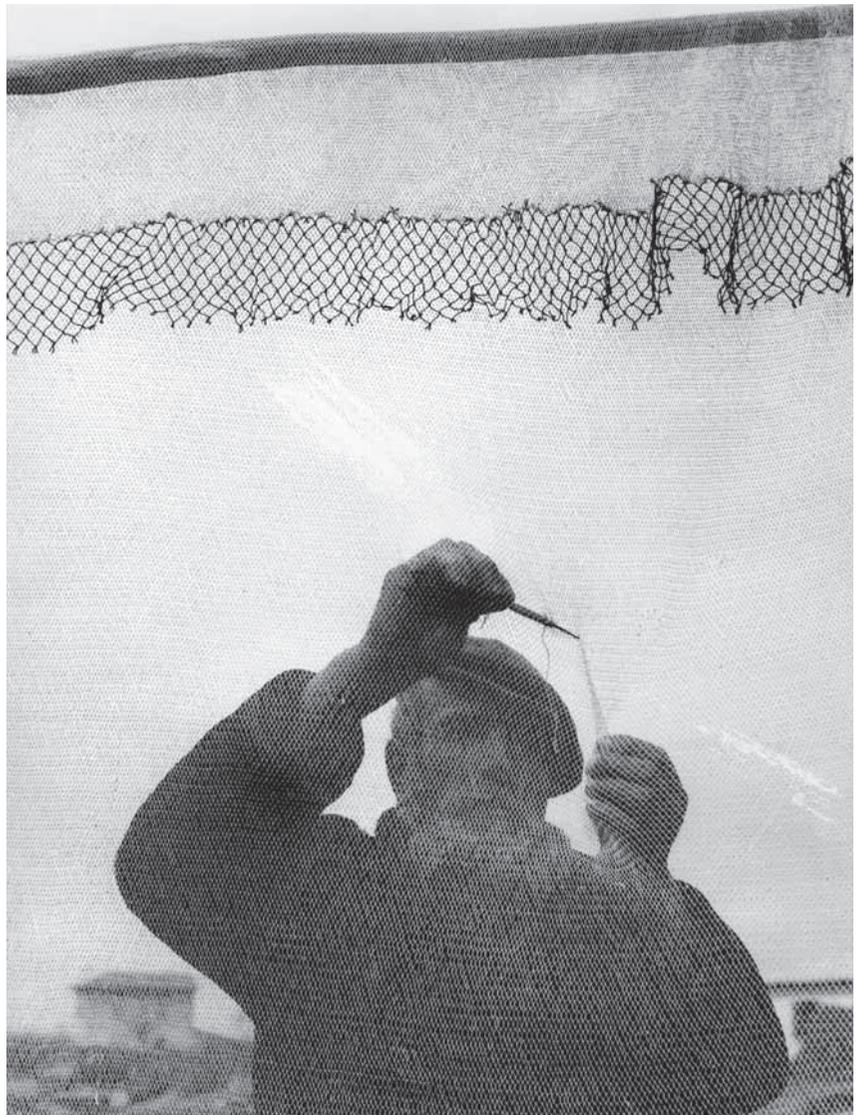
L'anima del mondo

Una bella fotografia racconta una storia, rivela un luogo, un evento, uno stato d'animo, è più potente di pagine e pagine scritte... la luce è la lingua della fotografia, l'anima del mondo.
(Isabel Allende, *Ritratto in seppia*, Feltrinelli, 2001).

Silvio Maria Bujatti, *Tricesimo*, anni Cinquanta.

del secondo dopoguerra italiano (Cavalli, Giacomelli, Scianna…). La presenza di tale fondo al CRAF ha stimolato, negli ultimi tempi, una fattiva collaborazione con la regione Marche, in particolare con la Provincia di Fermo dove quest'anno sono state ospitate le mostre *Le Borgate Romane di Luigi Crocenzi* e *La Fotografia e il Neorealismo in Italia 1945-1965*.

Nel 2002 il fotografo Aldo Beltrame, tra gli aderenti al Gruppo Friulano per una Nuova Fotografia, ha donato l'intero suo archivio costituito da 3.000 stampe d'epoca e 5.000 negativi. Del Gruppo, il CRAF ha poi acquisito 3.000 negativi di Carlo Bevilacqua e 400 stampe fotografiche di altri partecipanti al sodalizio.
Si conservano inoltre i fondi di Ilo Battigelli, fotografo in Arabia Saudita e Zimbawe, del triestino Tullio Stravisi, e di Katia Drigo, giovane emergente prematuramente scomparsa.
Tra le ultime acquisizioni rammentiamo i fondi del maniaghese Orio del Mistro, del sanvitese Gianenrico Vedramin e, in forma di comodato d'uso, l'archivio del bergamasco Carlo Leidi.
Di assoluto prestigio il fondo Luigi Crocenzi, fotografo e collaboratore di Elio Vittorini nella rivista *Il Politecnico*: comprende migliaia di negativi e 3.000 positivi originali di autori rappresentativi

Carlo Bevilacqua, *Il pescatore*, 1954.

Paul Scheuermeier, *Claut*, 1922.

Una parte dell'archivio è riservata all'epopea dell'emigrazione friulana nelle direttrici europee e transoceaniche: sono qui conservati *vintages* della collezione fotografica di Giovanni Ciani (seconda metà dell'Ottocento), le riproduzioni degli album del Conte Ceconi con fotografie di Alois Beer, immagini del lungo viaggio di Giovanni Simoni lungo la Transiberiana e nella Cina degli anni Trenta, come pure immagini di collezioni private, rappresentative della vita e delle condizioni degli emigranti oggi. In particolare si citano i progetti fotografici di Maria Zorzon ad Avellaneda e Reconquista in Argentina, e di Francesco Nonino a New York. Infine, il CRAF sin dagli anni Novanta raccoglie e promuove campagne fotografiche di autori affermati e talenti emergenti della fotografia contemporanea che contribuiscono ad arricchire il repertorio d'archivio e documentare le metamorfosi del territorio in senso ambientale e sociale. Si ricordano a tal proposito le campagne fotografiche promosse dal CRAF *Tredici fotografi in un itinerario pasoliniano* (1995) *e Terre a Nordest – Friuli Venezia Giulia a vent'anni dal terremoto* (1996).
L'obiettivo sta nel garantire la presenza di eterogenei stili e linguaggi, sottolineando in tal senso la molteplicità e trasversalità del medium fotografico.

La Biblioteca

La Biblioteca, inserita dal 2010 in Se.Bi.Co. (Servizio bibliotecario convenzionato dello Spilimberghese), è costituita da un corpus di 8.000 monografie e 50.000 numeri di periodici. Il patrimonio bibliografico è il risultato dell'addizione di tre fondi: Luigi Crocenzi, Lanfranco Colombo e CRAF.
Il fondo Luigi Crocenzi conserva l'epistolario e le monografie schedate dell'intellettuale marchigiano, noto collaboratore di Elio Vittorini nella rivista *Il Politecnico*, autore di splendidi fotoracconti e illustratore dello storico romanzo *Conversazione in Sicilia*. Il fondo, acquisito dalla famiglia Crocenzi nel 1995 comprende circa 1.500

Paul Scheuermeier, *Grado*, 1922.

monografie e 200 testate di periodici relativi a fotografia, cinema e letteratura. Tra i manuali più preziosi, quelli di fine Ottocento di Gioppi, di Radolfo Namias, di A. Coacci e di G. Longo. Tra i testi di storia e critica fotografica emergono quelli di Turroni, Vitali, Quintavalle, Newhall.
Il fondo Lanfranco Colombo, donato al CRAF dallo stesso gallerista e critico milanese nel 2006, comprende un cospicuo numero di volumi e riviste di settore, i documenti originali di tutte le esposizioni allestite presso la Galleria "Il Diaframma" con relative recensioni, i curriculum dei fotografi presentati, nonché la corrispondenza preliminare all'allestimento degli eventi espositivi. Tale materiale può considerarsi una fonte enciclopedica per lo studio e la ricerca d'ambito.
Il fondo CRAF, anch'esso composto da monografie e periodici, comprende il settore editoriale del Centro, ovvero cataloghi e saggistica, e si completa con gli scambi librari intercorsi con biblioteche, centri culturali, istituzioni nazionali e internazionali.

Spilimbergo Fotografia e oltre…

Regina delle manifestazioni promosse dal CRAF è *Spilimbergo Fotografia*.
Il 1987 è l'anno 0 della rassegna che polarizza da ormai 25 stagioni l'élite fotografica con proposte espositive "d'eccezione": Robert Capa, Henri Cartier-Bresson, Gianni Berengo Gardin, Dorothea Lange, John Phillips, Mario Giacomelli sono solo alcuni tra i nomi di richiamo del festival.
La rassegna, che si definisce anche circuito espositivo "diffuso", contribuisce all'*incoming* turistico in Regione, offrendo agli ospiti come ai residenti l'opportunità di appaiare la visita di luoghi a interessanti proposte culturali.
Il cerimoniale della rassegna include l'attribuzione di tre premi: Friuli Venezia Giulia Fotografia, International Award of Photography, Amici del CRAF, premi istituiti rispettivamente nel 1987,

Paul Scheuermeier, *Forni Avoltri*, 1922.

1996 e 2001.
Tali riconoscimenti sono finalizzati al coinvolgimento di professionisti stimati che qualificano, con la loro presenza, il festival. L'attribuzione dei premi rimarca, inoltre, il ruolo del CRAF quale osservatorio della produzione fotografica di rilievo, in Italia e all'estero. Tra i premiati più celebri ricordiamo Charles-Henry Favrod, Henri Cartier-Bresson, Naomi e Walter Rosemblum, Ilo Battigelli, Franco Fontana, Gianni e Giuliano Borghesan, Aldo Beltrame…
Il CRAF annualmente promuove e realizza numerosi eventi espositivi che esulano dalla rassegna *Spilimbergo Fotografia.* Tali mostre hanno lo scopo di mantenere costante l'interesse della collettività in materia e soprattutto quello di sfruttare appieno gli spazi concessi in uso, per esempio Corte Europa a Spilimbergo, che ben si prestano ad ospitare appuntamenti d'arte.
Esistono inoltre mostre già prodotte e poi veicolate in Italia e all'estero in sinergia con nuovi partner.
Tra le oltre 200 mostre veicolate si ricordano *Italian Films* di John Phillips alla Bourgrave House nel Castello di Praga (1997), la *Pasion Sacrificada* di Paolo Gasparini a Parigi, Creta, Salonicco e Valencia (2000-2002), *Tredici fotografi in un itinerario di Pasolini* all'Hillwood Art Museum di Long Island, a Itami in Giappone, Buenos Aires e Halle in Germania (1994-2000).
In tempi recenti citiamo *Italia 1946-2006. Dalla ricostruzione al nuovo millennio* circuitata in tutti i principali musei russi, *Ilo Battigelli. Saudi Arabia* a Ryad, *La Fotografia del Novecento in Friuli e nella Venezia Giulia*, a Lubiana, Capodistria e Klagenfurt.
Da segnalare altresì *La Fotografia e il Neorealismo in Italia 1945-1965* ospitata nel 2010 al Columbus Centre di Toronto e alla New York Film Academy di New York. Tale mostra, quest'anno prescelta quale testimonial dell'Italia nell'anno delle celebrazioni della Cultura italiana in Russia, ha raggiunto assieme a *Il Paesaggio italiano in Fotografia* la città di San Pietroburgo.
Nell'ultimo biennio il CRAF ha inoltre stretto un'interessante *partnership* con la Croazia, in particolare con il festival rovignese *Photodays* al quale quest'anno ha partecipato con le mostre di Mario Giacomelli e Franco Fontana.

Formazione

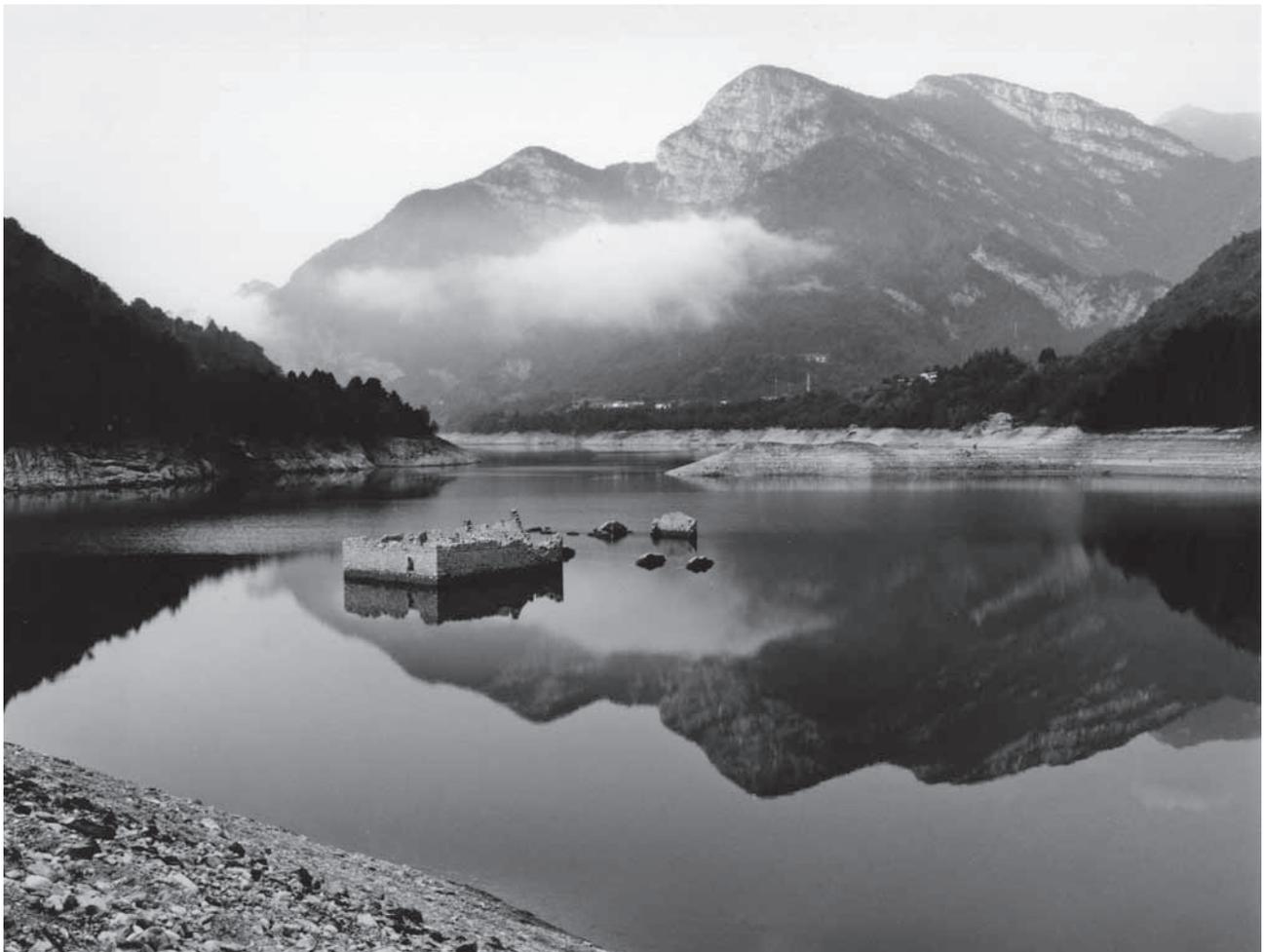
La vocazione conservativa del CRAF si appaia a quella formativa. Dal 1993 un cospicuo numero di diplomati e laureati hanno partecipato a *workshop* e laboratori di fotografia. Il centro di Villa Ciani di Lestans offre camere oscure e aule attrezzate oltre che una foresteria per corsi residenziali.
Esperienze di collaborazione e scambio formativo si sono concretizzate con la Long Island University, la Hochschule Anhalt di Dessau, la Lette Verein di Berlino, le Accademie di Belle Arti di Charleroi e Tamines in Belgio.
Nel prossimo futuro, Villa Ciani vedrà l'insediamento dell'ARSAP (Associazione regionale per lo Sviluppo dell'Apprendimento professionale), ente formativo regionale, e per questo amplierà l'offerta di corsi lungo l'arco dell'anno. Allo stato attuale, la sede lestanese ospita workshop monografici realizzati in collaborazione con la Libera Accademia di Belle Arti di Firenze.
Tra le attività formative promosse il CRAF ha ritenuto fondamentale riservare una sezione alla fotografia "dei più piccoli". Il progetto *Click*

occhi sul mondo, realizzato qualche anno fa, ha saputo integrare la disciplina fotografia all'interno del sistema parascolastico con l'attivazione di corsi idonei agli allievi degli istituti primari.

Editoria

Il CRAF si impegna a diffondere la "cultura della fotografia". Il Centro ha pubblicato numerosi volumi fotografici, cataloghi delle esposizioni realizzate e saggistica: in attivo con oltre 100 titoli editi a partire dal 1993, il settore editoriale rappresenta un compartimento di qualità. Dal 2009 è inoltre attivo *Spilimbergo Fotografia Magazine*, mensile online, pubblicato sul sito del CRAF. Il magazine promuove gli eventi e le manifestazioni organizzate dal Centro, pubblica interviste,
concedendo spazio a talenti emergenti, giovani aspiranti professionisti della fotografia.

Progetti a carattere sociale

Il CRAF integra la propria mission con progetti a carattere sociale, coniugando lo sviluppo delle proprie attività alla realizzazione di iniziative finalizzate alla divulgazione di principi universali.
A tal proposito il CRAF ha sostenuto nel 2009 la promozione del concorso internazionale *Photo for Peace Photo For Tolerance*.
Il numero dei partecipanti, oltre 2000, prevalentemente dell'Est europeo, dell'India e del Brasile, e l'alta qualità delle opere selezionate dalla giuria, hanno decretato il successo dell'iniziativa integralmente dedicata alla rappresentazione degli ideali di pace e tolleranza, trascendenti dalle singole identità nazionali.
Nel corso della rassegna *Spilimbergo Fotografia 2010* il CRAF ha realizzato un'esposizione *open air*

Jens Schlüter, *Lago di Redona,* 1999.

delle opere premiate lungo il viale centrale di Lignano Sabbiadoro. Il CRAF inoltre è stato partner del progetto *Cip non ha paura* reportage fotografico realizzato da Pierpaolo Mitica per il Centro di Riferimento oncologico (CRO) di Aviano sui pazienti anziani in terapia. Tale progetto, sviluppato nell'ambito del Programma di Cure per l'Anziano del Dipartimento di Oncologia Medica e Senologia, si è concretizzato in una mostra e in una pubblicazione i cui proventi sono stati destinati alla ricerca nel settore oncologico-geriatrico. Quest'anno il Centro è coinvolto nel concorso promosso dalla Provincia di Pordenone *La cartolina delle Dolomiti. Premio Dino Buzzati*. A partire dal 1 settembre 2011 e sino al 30 aprile 2012 la competizione stimolerà la produzione di immagini, non soltanto con finalità promozionali e turistiche, ma soprattutto di sensibilizzazione verso una cosciente salvaguardia del patrimonio naturale dolomitico.

Sedi:
Palazzo Tadea – Piazza Castello, 4, Spilimbergo (PN)
tel. /fax 0427-91453
Villa Ciani – Via Friuli, 2, Lestans (PN)
tel. /fax 0427-91461

Sito internet:
www.craf-fvg.it

indirizzi email:
info@craf-fvg.it;
biblioteca@craf-fvg.it

Nuovi spazi espositivi per le sculture di Ado Furlan

Un nuovo centro di studi sulla scultura è attivo a Spilimbergo nei luminosi locali di palazzo Tadea, all'interno del castello della città del mosaico. Restaurati tre anni fa e di proprietà del Comune, sono gestiti dalla Fondazione Ado Furlan, costituita dalla Famiglia con la partecipazione della Regione Friuli - VG, della Provincia e del Comune di Pordenone, di quello di Spilimbergo e dell'Università di Udine per il coordinamento scientifico. L'inaugurazione è avvenuta sabato 9 luglio alla presenza dell'Assessore alla Cultura regionale Elio De Anna e ne è presidente Italo Furlan. La Fondazione Furlan diventa dunque un punto di riferimento essenziale per la scultura non solo regionale, ma nazionale. Italo Furlan ha ricordato come dal 2004 la Fondazione persegua con sistematicità la valorizzazione della scultura di Ado Furlan (1905-1971) e dei contemporanei, inaugurando i nuovi spazi proprio nel quarantesimo della morte dell'artista.

Ado Furlan
Fontana del Cinghiale,
1941-42.

Nei locali di palazzo Tadea, dove trovano posto la sede del CRAF e quella dell'Ufficio cultura del Comune di Spilimbergo, sono state aperte tre sale permanenti di esposizione che offrono una sintesi di grande qualità artistica dello sviluppo della scultura in regione, dalla metà dell'Ottocento al contemporaneo. Il visitatore è accolto dal monumentale calco della *Fontana del cinghiale* (1942) eseguita da Furlan per il Foro Mussolini, ai lati sono disposti il gruppo marmoreo neoclassico di *Zefiro e Flora*, opera del canoviano Antonio Marsure (Pordenone, 1807-1855) e il gesso di *Icaro*, capolavoro dello scultore Luigi De Paoli (Cordenons, 1857 – 1863) che lo espose a Chicago nel 1893. Sulla destra sono raccolti significativi gessi, bronzi e ritratti di Ado Furlan, apprestati per una esposizione a New York che non ebbe luogo per la morte del scultore nel 1971. Sulla sinistra la terza sezione accoglie e seleziona con attenzione le sculture degli artisti recenti, più attenti all'uso dei materiali e delle tecniche: Mauro Staccioli, Giuseppe Uncini, i friulani Carlo Ciussi, Massimo Poldelmengo e Nane Zavagno, Pietro Cascella, Lorenzo Guerrini, Giò Pomodoro, Giuseppe Spagnulo, Pietro Gilardi, Teodosio Magnoni, Nicola Carrino. Sono tutte opere di grande qualità artistica e a queste seguiranno a rotazione altre campionature della scultura italiana tra Otto e Novecento.

Gabriella Bucco

Il bottaio all'opera. La fotografia è di Gianenrico Vendramin il cui archivio si trova presso il CRAF di Spilimbergo. Quella di Vendramin è, a nostra conoscenza, l'unica documentazione accurata concernente questo antico mestiere.

PETE DE ANGELIS

Un cordial invit a duc i Furlans, conoscitors par eccellense dal bon mangià e de ottime cusine, a visità la rinomade beciarie di,

PIERI DE ANGELIS

che oltre a sei simpri ben furnide di ciars prelibades e di primissime qualitat, par sodisfà el desideri dal grant numar dai soi clients FURLANS, *si è specializzat in te manifatture di salsiccie (luianie) savoride, gustose e simpri fres-cie, identiche a che dal ciar e lontan Friul.*

PROVAIT *Polentine tenare cun salsiccie squiside de beciarie di* PIERI *e o restares convints* e soddisfas.

550 - 2nd Avenue New York City

Between 30th and 31st Streets

New York City: Pieri De Angelis si è specializzato in *luianie* e lo fa sapere tramite il periodico *Famee furlane* di New York, 1950.